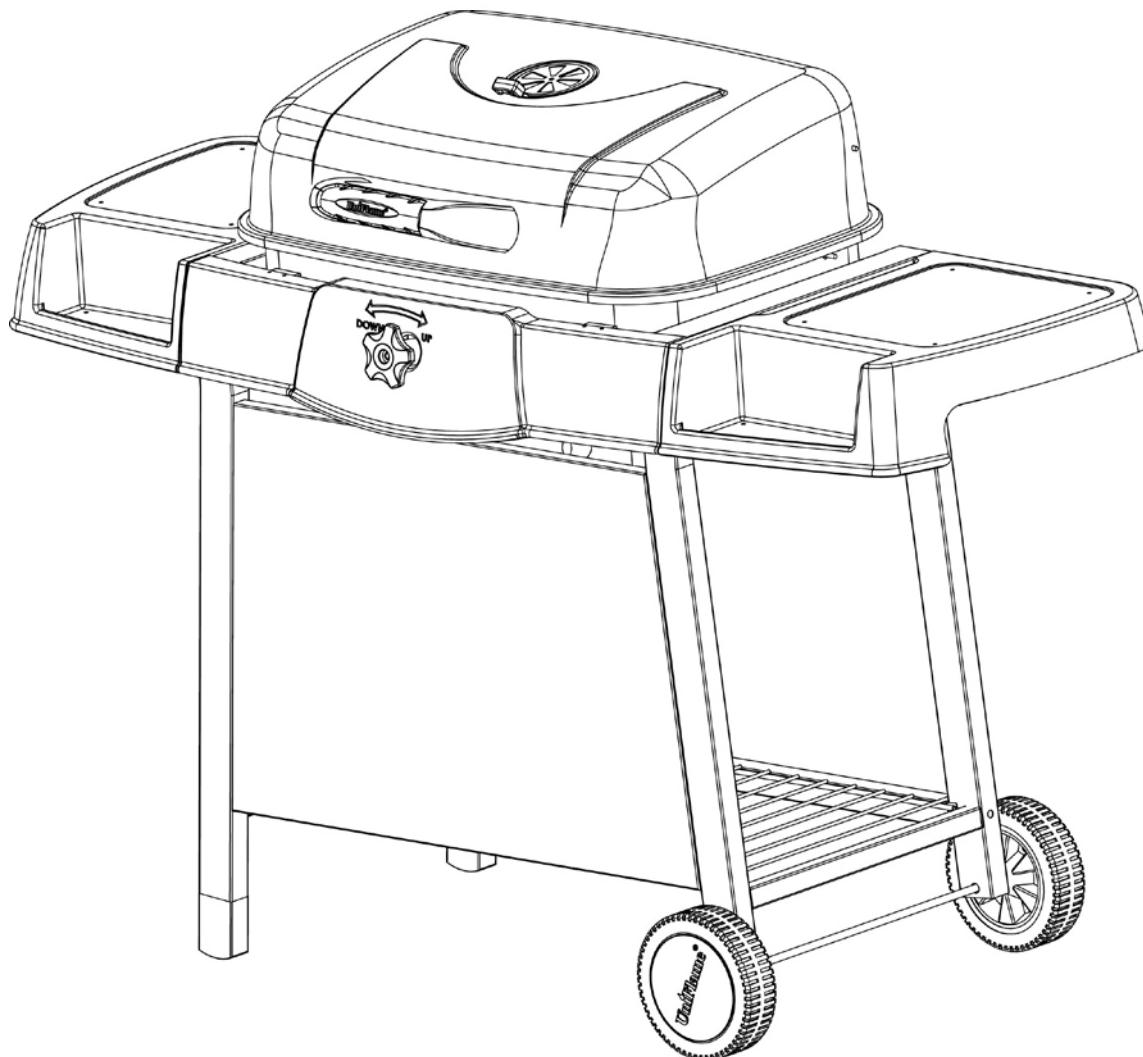




OWNER'S MANUAL

Outdoor Charcoal Barbecue Grill

Model No. CBC842W



WARNING

FOR YOUR SAFETY:

For Outdoor Use Only
(outside any enclosure)



WARNING

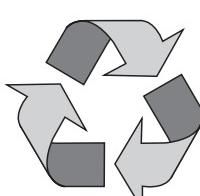
FOR YOUR SAFETY:

1. Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage.
2. Read the installation, operation, and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.
3. Failure to follow these instructions could result in fire or explosion, which could cause property damage, personal injury, or death.

Table of Contents

| | |
|--------------------------------|--------|
| Important Safeguards | Page 2 |
| Exploded View & Hardware | 3 |
| Assembly Instructions | 4 |
| Operating Instructions | 8 |
| Initial Use | 8 |
| Cooking | 8 |
| Tips | 8 |
| Cleaning and Care | 8 |
| Product Registration | 8 |
| Limited Warranty | 8 |

Save these instructions for future reference. If you are assembling this unit for someone else, give this manual to him or her to read and save for future reference.



Made from 70% Bagasse

(Environmentally Friendly Sugar
Cane Pulp By-product)

Manufactured in China for:
Blue Rhino Global Sourcing, LLC
Winston-Salem, NC USA
1.800.762.1142, www.bluerhino.com

© 2007 Blue Rhino Global Sourcing, LLC. All Rights Reserved.
UniFlame® is a Registered Trademark of Blue Rhino Global Sourcing, LLC.. All Rights Reserved.

CBC842W-OM-102 ES



▲ DANGER: Failure to follow the dangers, warning and cautions in this manual may result in serious bodily injury or death, or in a fire or an explosion causing damage to property.

▲ WARNING:

- ▲ This grill is for outdoor use only, and shall not be used in a building, garage, or any other enclosed area.
- ▲ Do NOT operate, light or use this appliance within 8 feet of walls, structures or buildings.
- ▲ This grill is NOT for commercial use.
- ▲ Do not use grill for indoor cooking or heating. Toxic carbon monoxide fumes can accumulate and cause asphyxiation.
- ▲ Do not use gasoline, kerosene, or alcohol for lighting.
- ▲ Do not use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- ▲ Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors within 25 feet (7.62 m) of this appliance.
- ▲ Instant light charcoal can burn at very high temperatures during initial startup. Make sure lid is open until charcoal turns to hot coals.
- ▲ Keep all combustible items and surfaces at least 21 inches (53 cm) away from the grill at all times. DO NOT use this grill or any gas product under any overhead or near any unprotected combustible constructions.
- ▲ Do not alter grill in any manner.
- ▲ Do not use the grill unless it is completely assembled and all parts are securely fastened and tightened.
- ▲ This grill should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis.
- ▲ Use only Blue Rhino Global Sourcing, LLC. factory authorized parts. The use of any part that is not factory authorized can be dangerous. This will also void your warranty.
- ▲ Do not use this appliance without reading "Operating Instructions" in this manual.
- ▲ Do not touch metal parts of grill until it has completely cooled (about 45 min.) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (pot holders, gloves, BBQ mittens, etc.).
- ▲ Never touch grates (charcoal or cooking), ashes or coals to see if they are hot.
- ▲ Do not use on wooden decks, wooden furniture or other combustible surfaces.
- ▲ Do not use in or on boats or recreational vehicles.
- ▲ Position grill so wind can not carry ashes to combustible surfaces.
- ▲ Do not use in high winds.

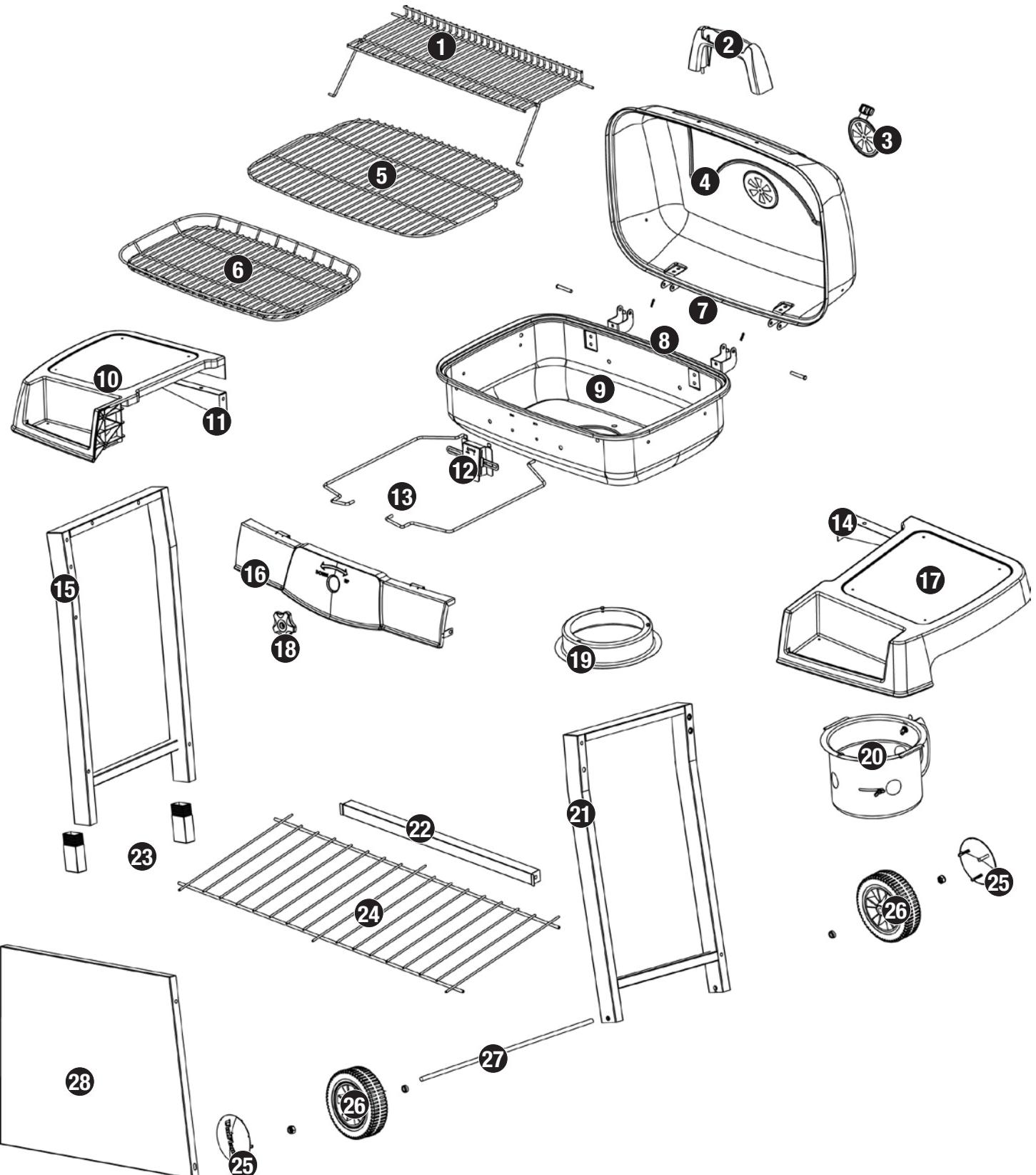
- ▲ Never lean over the grill when lighting.
- ▲ Do not leave a lit grill unattended, especially keep children and pets away from grill at all times.
- ▲ Do not attempt to move grill when in use. Allow the grill to cool before moving or storing.
- ▲ Always open grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within grill can severely burn you.
- ▲ Always place your grill on a hard, non combustible level surface. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.
- ▲ Do not remove the ashes until they are completely and fully extinguished.
- ▲ Live hot briquettes and coals can create a fire hazard.
- ▲ Always empty the ash catcher and grill after each use. Do not remove the ashes until they are completely and fully extinguished.
- ▲ Do not place fuel (charcoal briquets, wood or lump charcoal) directly into bottom of grill. Place fuel only on the charcoal pan/grid.
- ▲ Check to make sure the air vents are free of debris and ash before and while you are using the grill.
- ▲ Make sure ash catcher is securely and completely in place before using the grill.
- ▲ Always wear protective gloves when adding fuel to retain desired heat level.
- ▲ Keep all electrical cords away from a hot grill.
- ▲ Always use a meat thermometer to ensure food is cooked to a safe temperature.
- ▲ Never cover entire cooking area with aluminum foil.
- ▲ Please use protective gloves when assembling this product.
- ▲ Do not force parts together as this can result in personal injury or damage to the product.
- ▲ Deaths, serious injury or damage to property may occur if the above is not followed exactly.

Contact 1.800.762.1142 for assistance. Do not return to place of purchase.

Parts List

| | | |
|----|-------------------------------|-----------|
| 1 | Warming Rack | 55-14-790 |
| 2 | Handle | 55-14-793 |
| 3 | Air Vent | 55-14-794 |
| 4 | Lid | 55-08-092 |
| 5 | Cooking Grid | 55-07-063 |
| 6 | Charcoal Basket | 55-14-791 |
| 7 | Top Hinge (2) | 55-14-081 |
| 8 | Bottom Hinge (2) | 55-14-792 |
| 9 | Bottom Bowl | 55-08-292 |
| 10 | Left Side Shelf | 55-08-293 |
| 11 | Left Side Shelf Support | 55-08-294 |
| 12 | Adjustable Knob Assembly | 55-08-295 |
| 13 | Charcoal Grid Support Rod (2) | 55-08-296 |
| 14 | Right Side Shelf Support | 55-08-297 |
| 15 | Left Cart Frame | 55-08-298 |
| 16 | Control Panel | 55-08-299 |
| 17 | Right Side Shelf | 55-08-300 |
| 18 | Adjustable Knob | 55-15-106 |
| 19 | Ash Receiver Slide | 55-14-796 |
| 20 | Ash Receiver Assembly | 55-08-301 |
| 21 | Right Cart Frame | 55-08-302 |
| 22 | Cart Frame Support | 55-08-303 |
| 23 | Foot (2) | 55-08-304 |
| 24 | Bottom Grid | 55-08-305 |
| 25 | Hub Cap (2) | 55-14-938 |
| 26 | Wheel (2) | 55-14-937 |
| 27 | Axle | 55-14-808 |
| 28 | Front Panel | 55-08-306 |

Exploded View



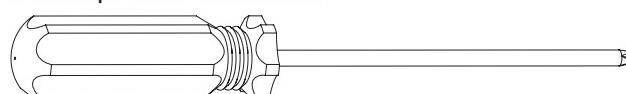
Hardware

| | | | |
|---|-------------|---------------------------------------|--------|
| A | Screw | M4x15 Zinc Plated Phillips Truss Head | 1 pc |
| B | Screw | M5x10 Zinc Plated Phillips Truss Head | 3 pcs |
| C | Screw | M6x15 Zinc Plated Phillips Truss Head | 19 pcs |
| D | Screw | M6x20 Zinc Plated Phillips Truss Head | 4 pcs |
| E | Screw | M6x65 Zinc Plated Phillips Truss Head | 8 pcs |
| F | Nut | M10 Zinc Plated | 2 pcs |
| G | Cap Nut | M5 Zinc Plated | 2 pcs |
| H | Wing Nut | M5 Zinc Plated | 1 pc |
| I | Wing Nut | M6 Zinc Plated | 7 pcs |
| J | Washer | ø5.3 Zinc Plated | 2 pcs |
| K | Washer | ø6.4 Zinc Plated | 35 pcs |
| L | Washer | ø6.4 Heat Resistant | 8 pcs |
| M | Lock Washer | ø5.3 Zinc Plated | 3 pcs |
| N | Lock Washer | ø6.4 Zinc Plated | 31 pcs |

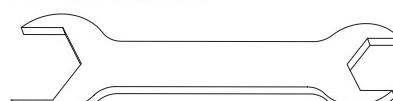
| | | | |
|---|---------------|------------------------|-------|
| O | Pin | ø7.0 x 45 Black Coated | 2 pcs |
| P | Cotter Pin | ø1.4 x 30 Zinc Plated | 2 pcs |
| Q | Rubber Spacer | ø8.5 x ø17 x 6 | 2 pcs |

Tools Required for Assembly (Included)

#2 Phillips Head Screwdriver



M5 - M10 Wrench



2 pcs

Assembly Instructions
1
DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE.

For assistance call **1.800.762.1142** toll free. Please have your owner's manual and model number available for reference.

For Easiest Assembly:

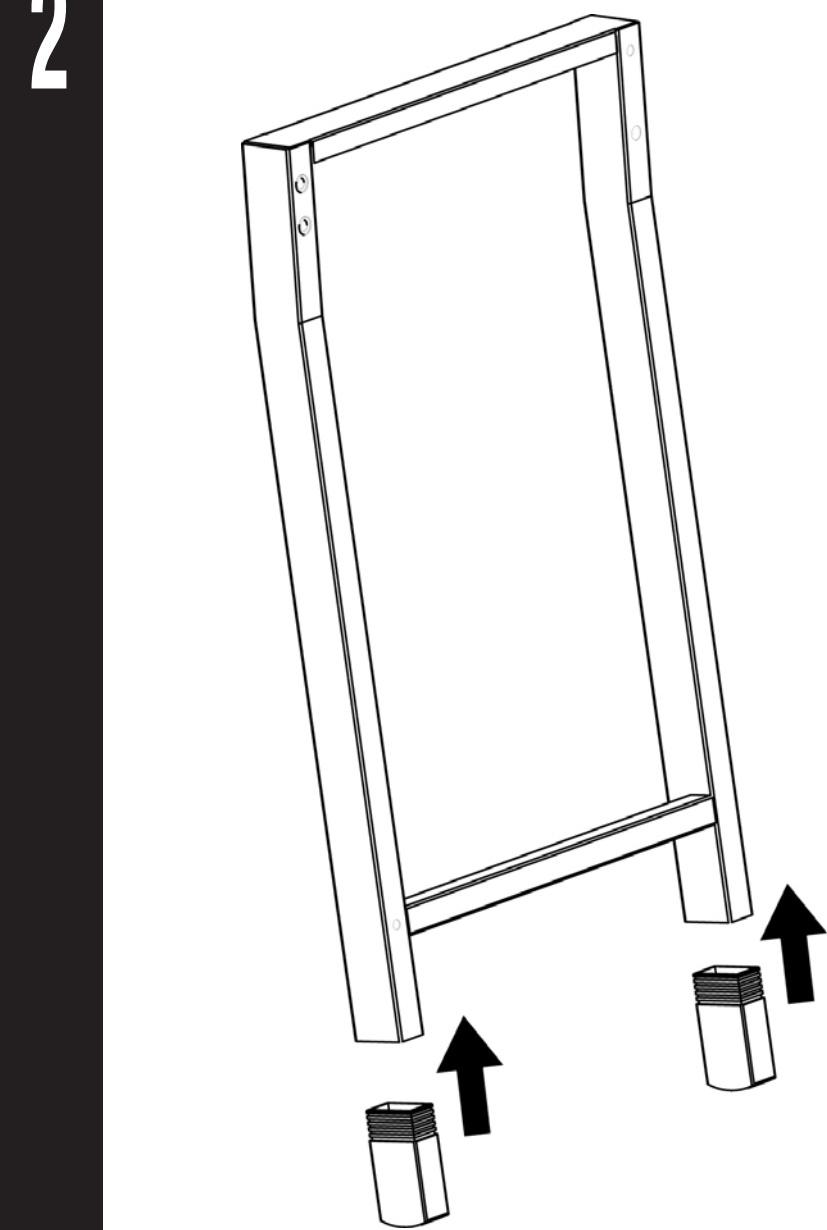
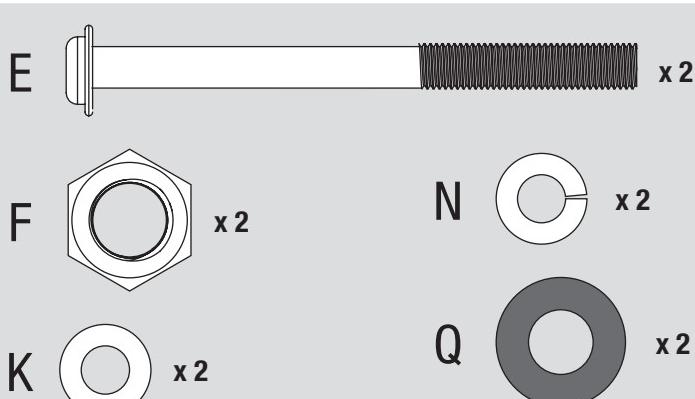
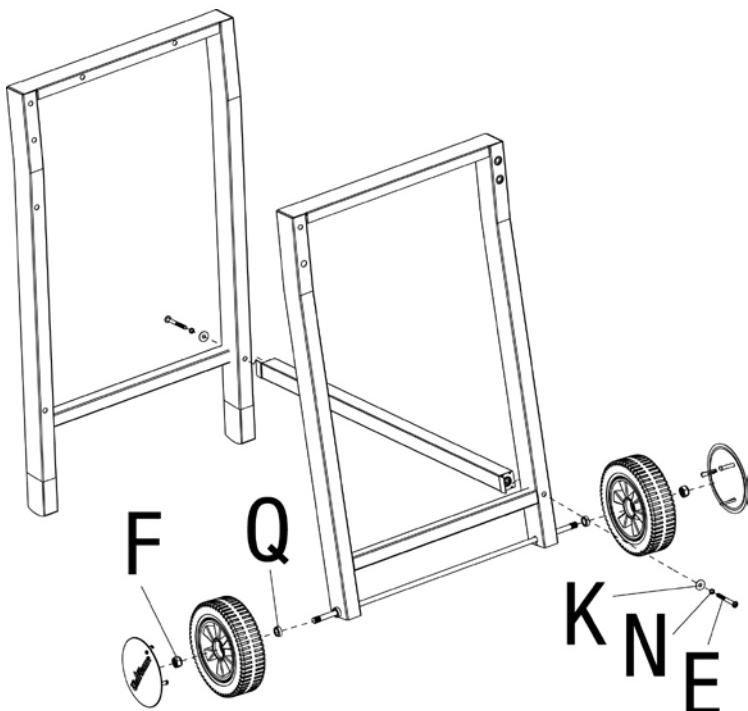
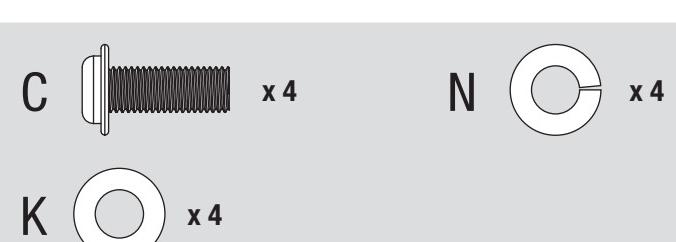
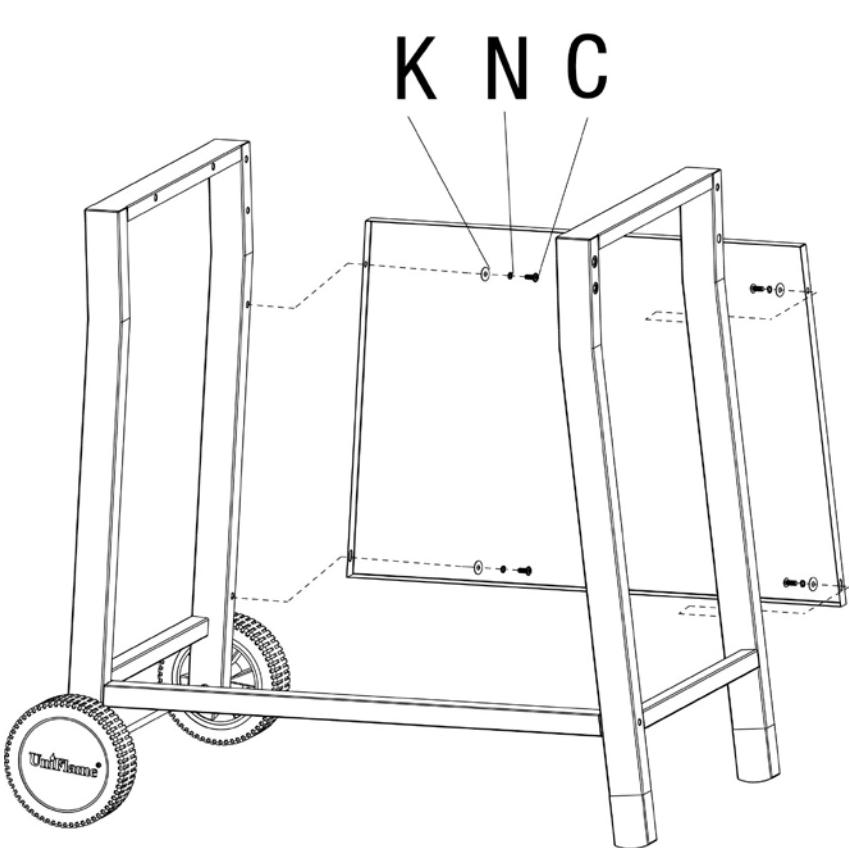
- To avoid losing any small components or hardware, assemble your product on a hard level surface that does not have cracks or openings.
- Clear an area large enough to layout all components and hardware.
- When applicable, tighten all hardware connections by hand first. Once the step is completed go back and fully tighten all hardware.
- Follow all steps in order to properly assemble your product.

To complete assembly you will need:

- (1) Bag of charcoal.

Note: You must follow all steps to properly assemble grill.

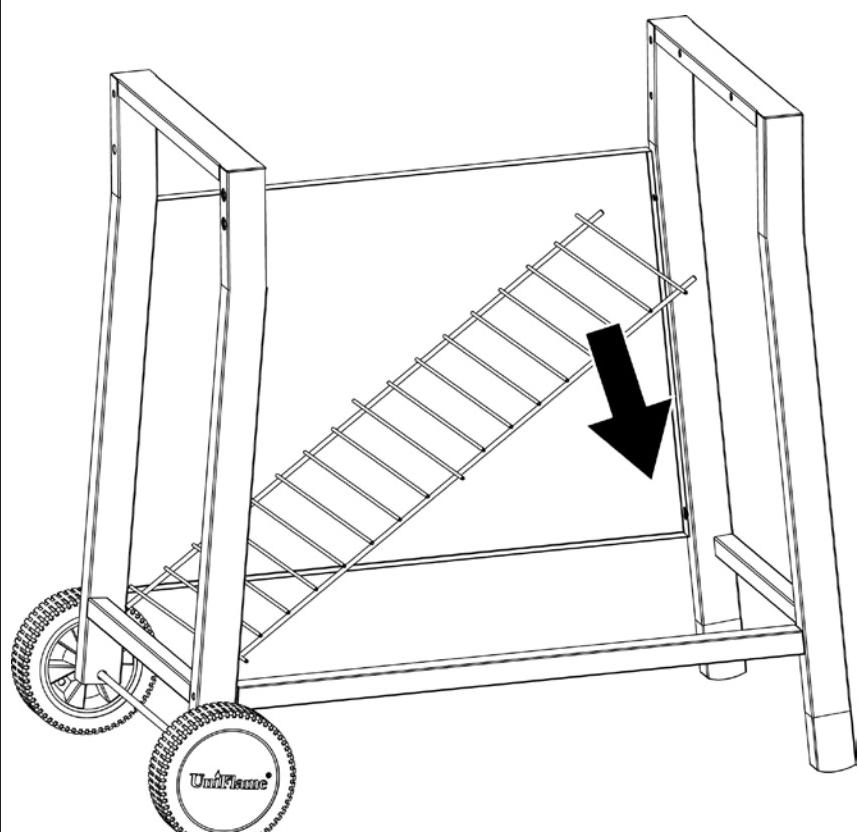
Typical assembly: approximately 1 (one) hour.

2
Attach Feet

3
Attach Cart Frame Supports, Axle, Wheels and Hub Caps

4
Attach Front Panel


Contact 1.800.762.1142 for assistance. Do not return to place of purchase.

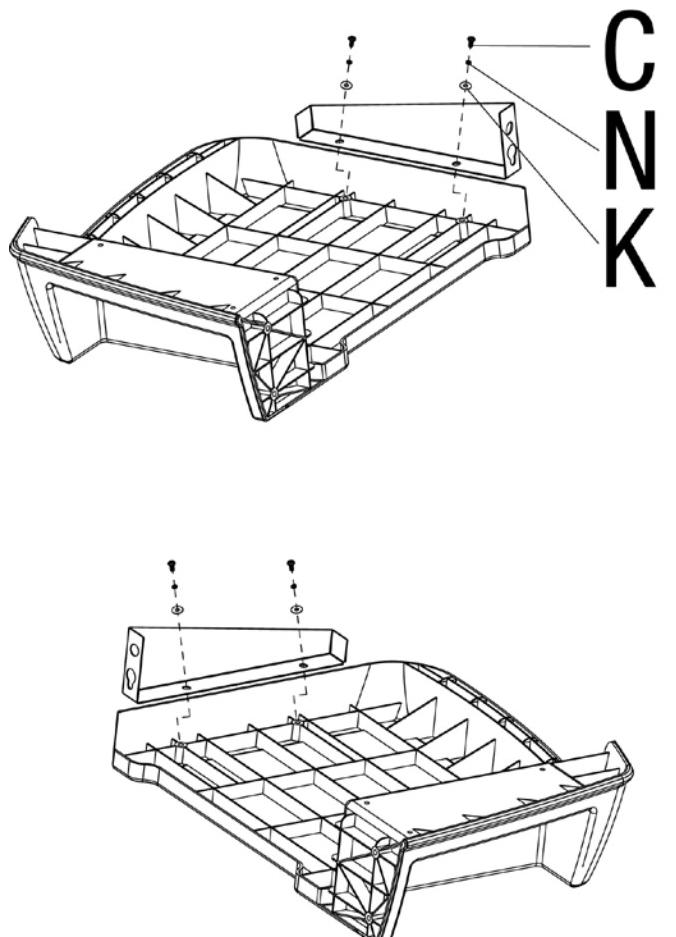
5

Insert Bottom Grid



6

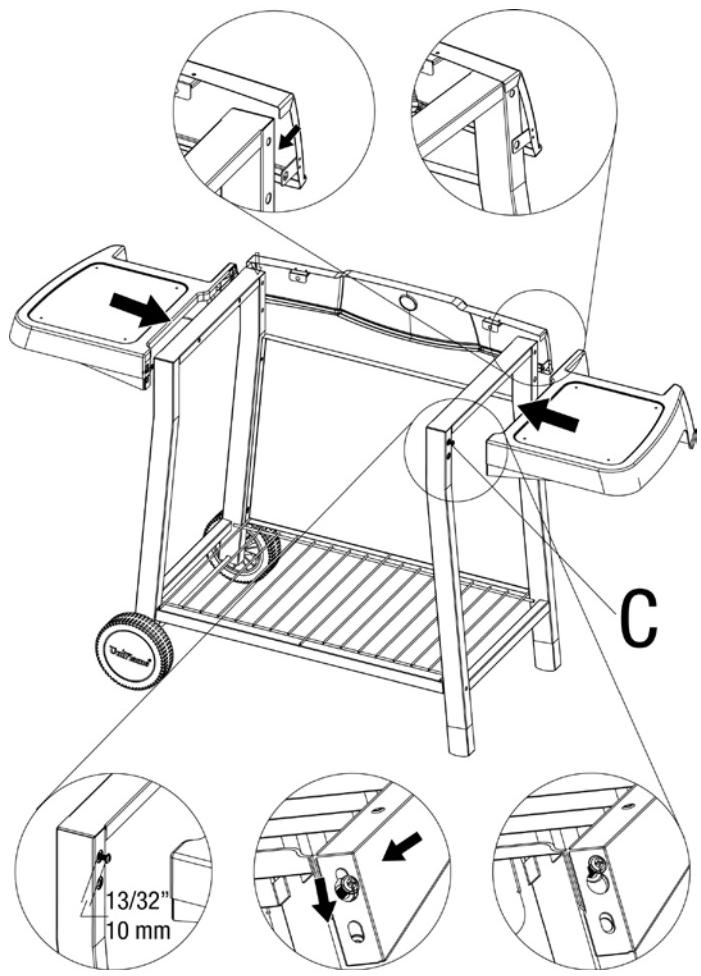
Attach Side Shelf Supports



C x 4 N x 4
K x 4

7

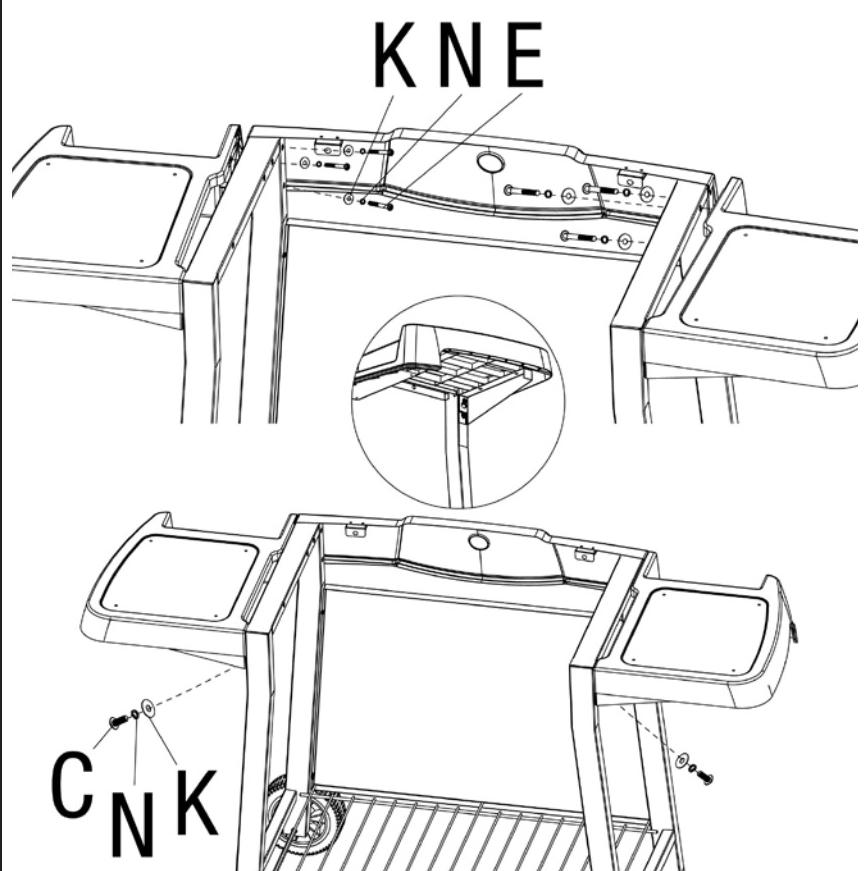
Attach Front Panel and Side Shelves



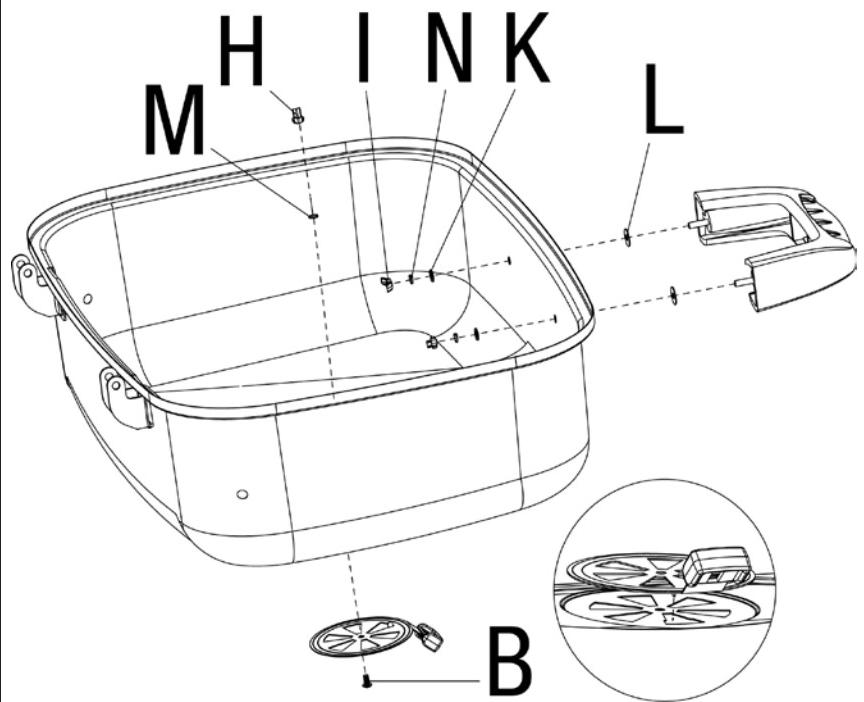
C x 2

8

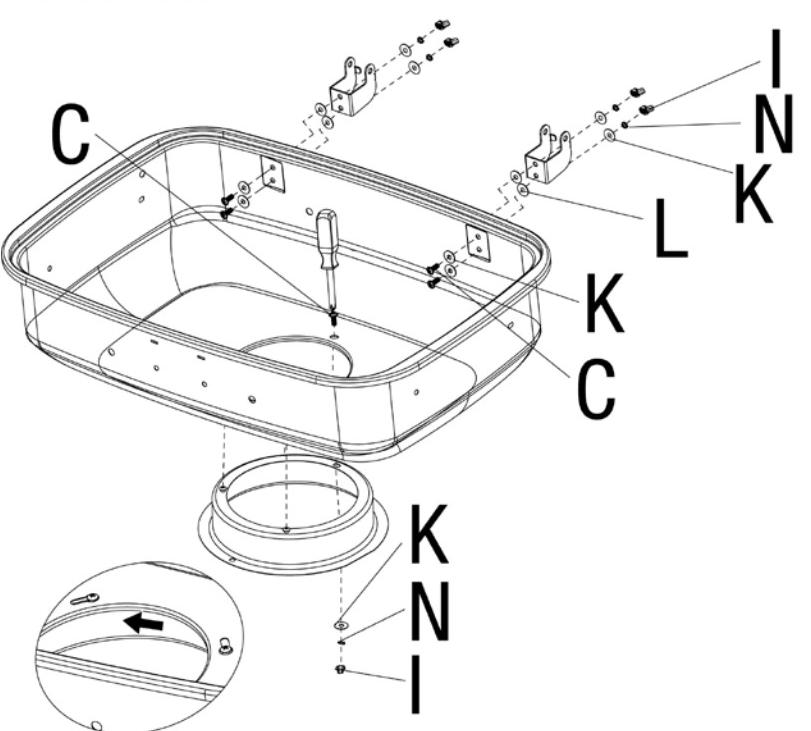
Secure Side Shelves



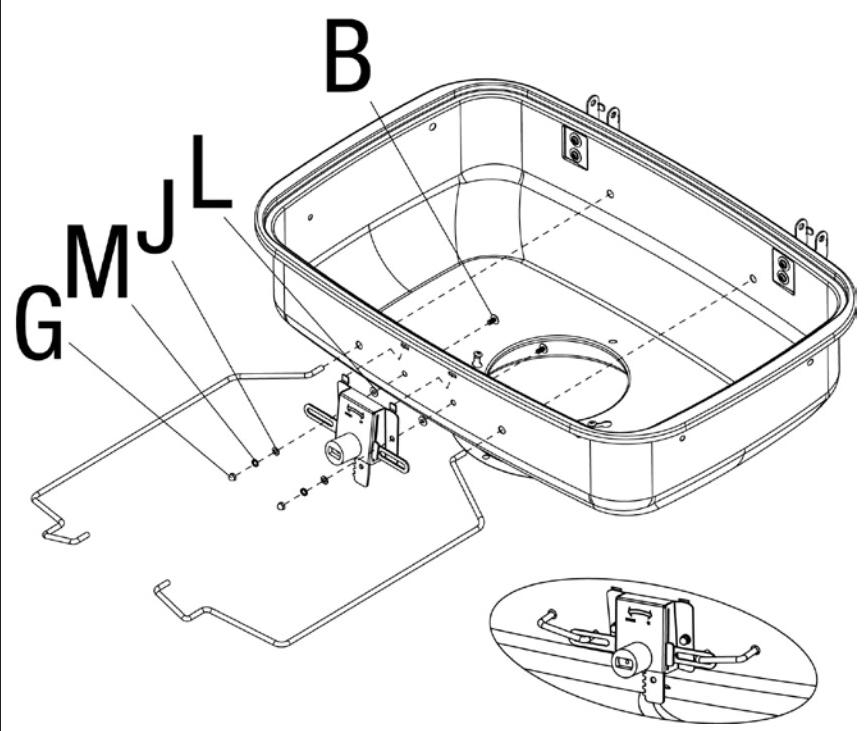
E x 6
C x 2 K x 8
N x 8

Assembly Instructions (continued)
9
Assemble Lid


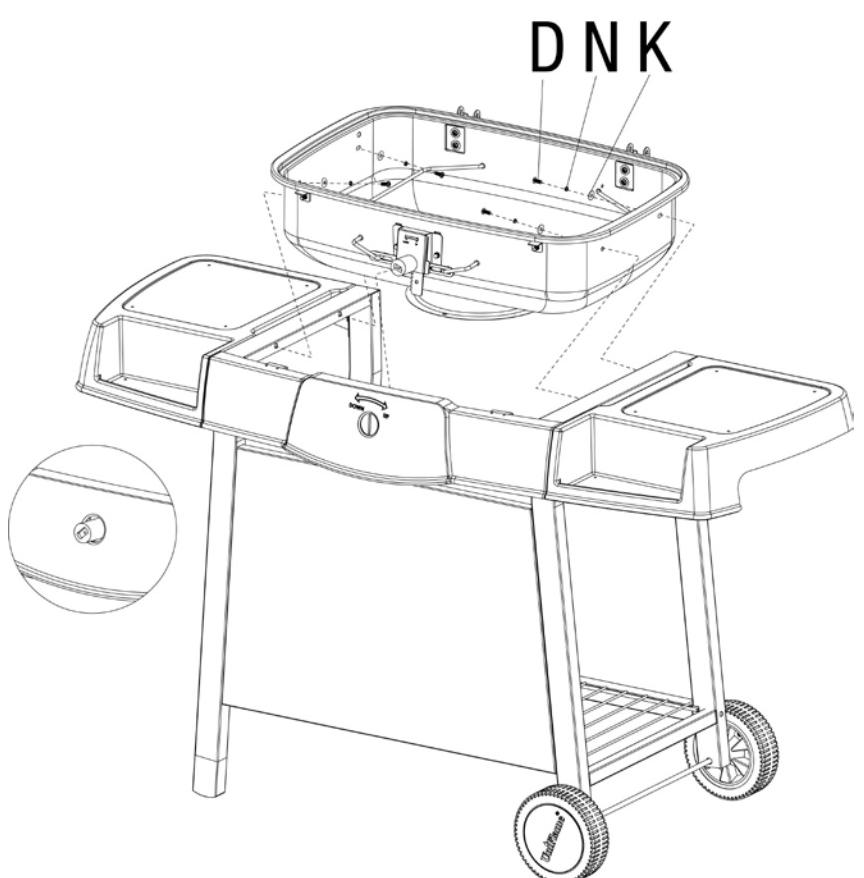
| | | | | | |
|---|--|-----|---|--|-----|
| B | | x 1 | L | | x 2 |
| H | | x 1 | M | | x 1 |
| I | | x 2 | N | | x 2 |
| K | | x 2 | | | |

10
Assemble Bottom Bowl


| | | | | | |
|---|--|-----|---|--|-----|
| C | | x 5 | K | | x 9 |
| I | | x 5 | L | | x 4 |
| N | | x 5 | | | |

11
Attach Adjustable Knob Assembly and Insert Charcoal Grid Support Rods


| | | | | | |
|---|--|-----|---|--|-----|
| B | | x 2 | L | | x 2 |
| G | | x 2 | M | | x 2 |
| J | | x 2 | | | |

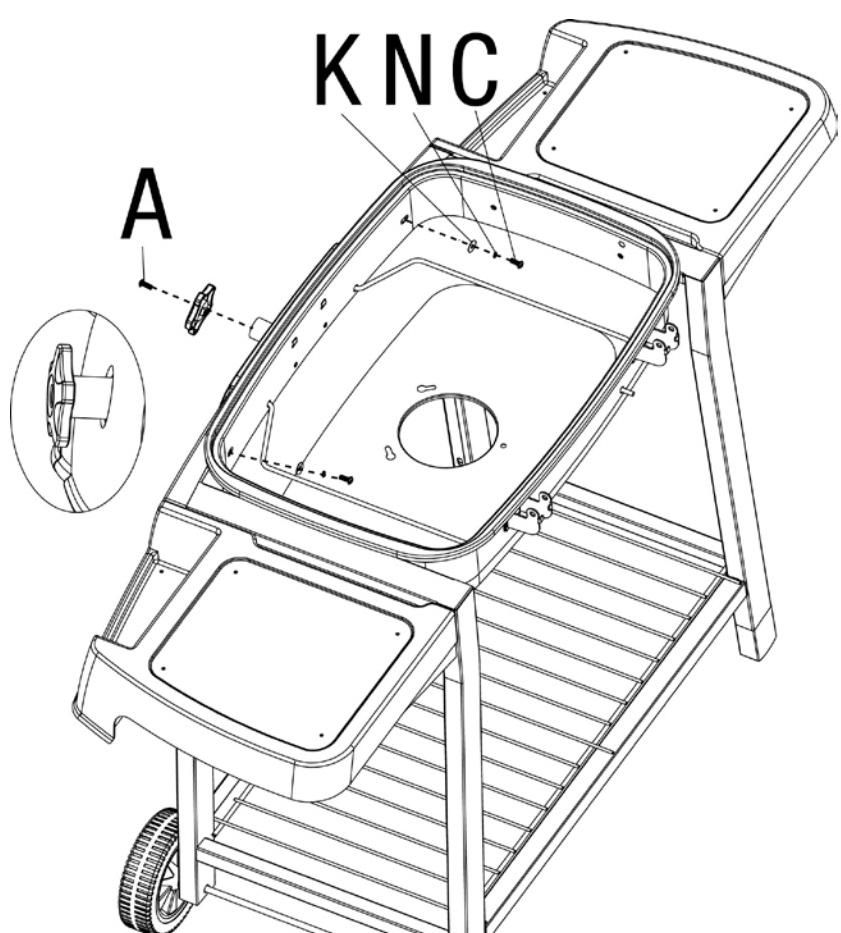
12
Attach Bottom Bowl


| | | | | | |
|---|--|-----|---|--|-----|
| D | | x 4 | K | | x 4 |
| N | | x 4 | | | |

Contact 1.800.762.1142 for assistance. Do not return to place of purchase.

13

Attach Bottom Bowl



A

x 1

K

x 2

C

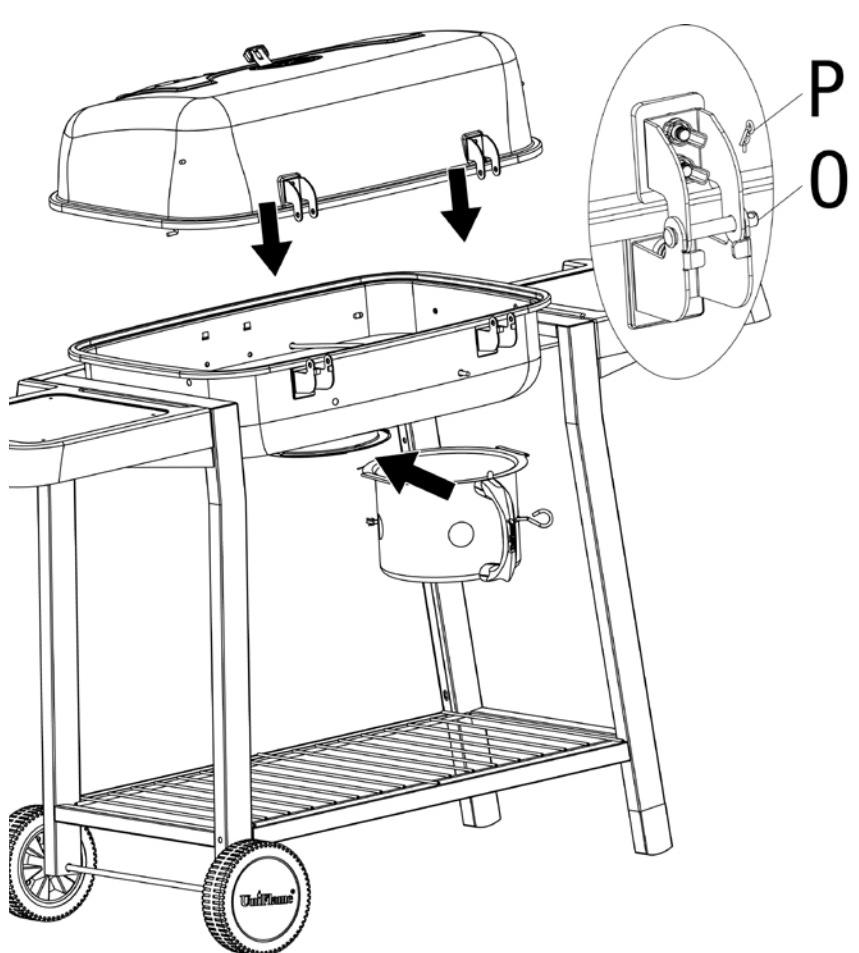
x 2

N

x 2

14

Attach Lid



O

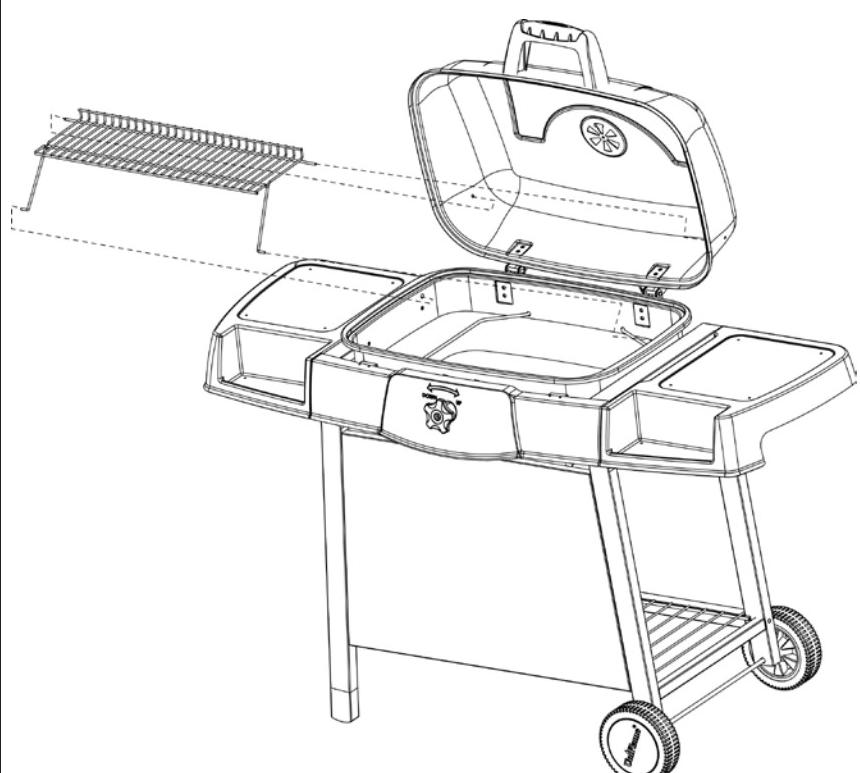
x 2

P

x 2

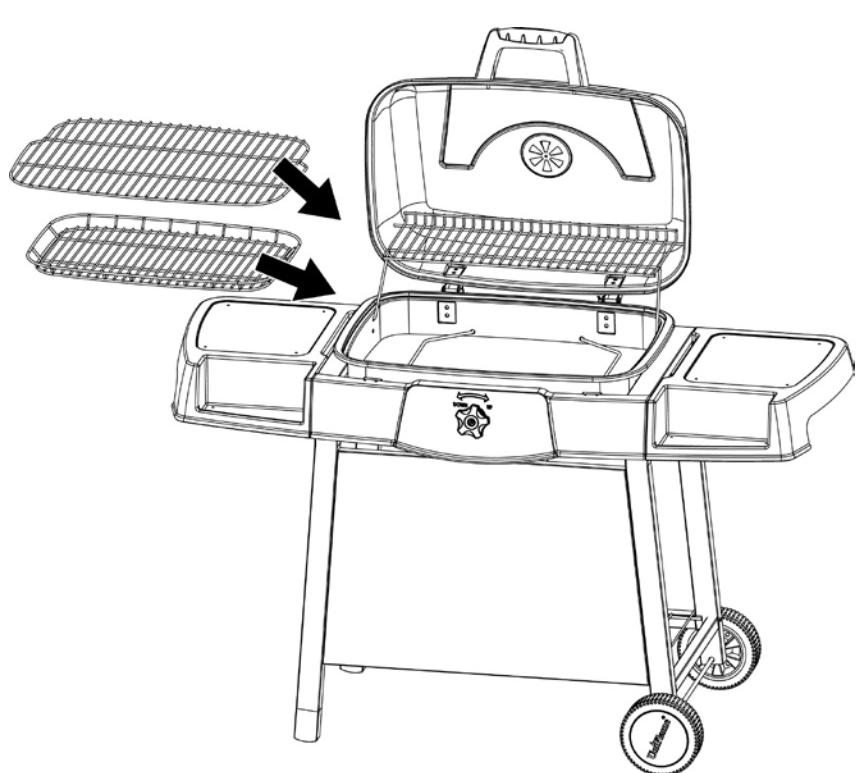
15

Insert Warming Rack



16

Insert Charcoal Grid and Cooking Grid





Operating Instructions

This appliance is designed for use only with quality charcoal briquets, lump charcoal and cooking wood.

First Use

1. Make sure all labels, packaging and protective films have been removed from the grill.
2. Remove manufacturing oils before cooking on this grill for the first time, by operating the grill for at least 15 minutes with the lid closed. This will "heat clean" the internal parts and dissipate odors.

⚠ CAUTION: Instant light charcoal can burn at very high temperatures during initial startup. Make sure lid is open until charcoal turns to hot coals.

Lighting

1. Open lid and vents.
2. Make sure ash receiver is empty and secure.
3. Remove cooking grid.
4. Arrange and light fuel per instructions on fuel package.
5. Allow fuel time to ash into glowing coals before cooking.

Adjustable Charcoal Grid

The patented adjustable charcoal grid allows you to easily adjust the temperature of your grill. To raise the charcoal grid and grill your food at a higher temperature, turn the knob to the right (clockwise).

To lower the charcoal grid and grill your food at a lower temperature, turn the knob to the left (counterclockwise).

Direct Cooking

Cooking directly over hot coals. Ideal for searing in juices and grilling food requiring less than 25 minutes of grilling time, such as steaks, hamburgers, hot dogs, chicken parts, vegetables and fruit.

1. Open lid and remove cooking grid.
 2. Load and light charcoal per charcoal manufacturer's instructions. Leave lid open.
 3. While wearing protective gloves, carefully spread hot coals evenly across charcoal grid with a long handle tool.
 4. While wearing protective gloves replace cooking grid, close lid and allow grill to preheat.
 5. While wearing protective gloves open lid and place food onto cooking grids above the hot coals with long handle tongs.
 6. With lid open or closed, cook until desired internal food temperatures are achieved.
- Note:* If additional briquettes are needed, remove food from cooking grid and while wearing protective gloves remove the cooking grid and place additional briquettes without disturbing the hot coals. Carefully replace cooking grid and food.
7. Allow charcoal to burn out by closing lid and all vents. Except in the case of an emergency, do NOT pour water on hot coals.

Indirect Cooking

Not cooking directly over hot coals. Ideal for slow cooking and grilling foods requiring more than 25 minutes such as most roasts, loins, chops, whole chickens, turkey, fish and baked goods.

1. Open lid and remove cooking grid.
 2. Load and light charcoal per charcoal manufacturer's instructions. Leave lid open.
 3. While wearing protective gloves, carefully spread hot coals to the outsides of charcoal grid with a long handle tool.
 4. While wearing protective gloves replace cooking grid, close lid and allow grill to preheat.
 5. Wear protective gloves to open lid. Use long handled tools to place food onto cooking grids above the areas without hot coals.
 6. With lid closed, cook until desired internal food temperatures are achieved.
- Note:* If additional briquettes are needed, remove food from cooking grid and while wearing protective gloves remove the cooking grid and place additional briquettes without disturbing the hot coals. Carefully replace cooking grid and food.
7. Allow charcoal to burn out by closing lid and all vents. Except in the case of an emergency, do NOT pour water on hot coals.

For more tips on indirect cooking please see "Tips for Better Cookouts and Longer Grill Life"

Tips for Better Cookouts and Longer Grill Life

1. To reduce flare-up keep grill clean, use lean cuts of meat (or trim fat) and avoid cooking on very high temperatures.
2. Place delicate foods like fish and vegetables in aluminum foil pouches and indirect cook or place on upper cooking levels (warming rack).
3. To avoid losing natural juices, use long handled tongs or spatulas instead of forks and turn foods over just once during cooking.
4. When in-direct cooking roasts and larger cuts of meat, place meat onto a roasting rack inside a heavy gauge metal pan. Place pan over the un-lit coals.
5. Try water pans to reduce flare-ups and cook juicer meats. Before starting coals remove cooking grids and place a heavy duty shallow pan directly on charcoal grid. Fill half way with water, fruit juices or other flavored liquids. Place hot coals around grid, replace cooking grids and position food over the loaded pan.

6. Enhance food flavors by using wood chips in smoker boxes or aluminum foil pouches. Follow the wood manufacturer's instructions.
7. Rotisseries, grill baskets, vertical poultry holders and other accessories can enhance your experiences, reduce cooking times and aid in clean-up.
8. Clean cooking grids and racks after every use with a quality grill brush designed for your grid material. Wear protective gloves and gently remove the build-up while grids are hot.
9. After every use, allow grill to cool. Then protect clean cooking grids with a light coat of cooking oil, clean out all ashes, wipe outside surfaces with a suitable kitchen cleaner and protect surfaces with a quality cover that is properly fits your grill.
10. Visit websites like www.bluerhino.com, watch barbecue themed TV shows or purchase related barbecue cookbooks to learn more interesting tips.

Cleaning and Care

- ⚠ CAUTION: All cleaning and maintenance should be done when grill is cool and with the fuel supply removed.**
- ⚠ CAUTION: DO NOT clean any grill part in a self cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.**

Notices

1. Abrasive cleaners will damage this product.
2. Never use oven cleaner to clean any part of grill.
3. Do not clean any grill part in a self cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.

Cleaning Surfaces

1. Wipe surfaces clean with mild dishwashing detergent or baking soda.
2. For stubborn surfaces use a citrus based degreaser and a nylon scrubbing brush.
3. Rinse clean with water.

Product Registration

For faster warranty service, please register your product immediately at www.bluerhino.com or call 1.800.762.1142.

Limited Warranty

Blue Rhino Global Sourcing, LLC ("Vendor") warrants to the original retail purchaser of this product, and to no other person, that if this product is assembled and operated in accordance with the printed instructions accompanying it, then for a period of one (1) year from the date of purchase, all parts in such product shall be free from defects in material and workmanship. Vendor may require reasonable proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales slip or invoice. This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts, which prove defective under normal use and service and which Vendor shall determine in its reasonable discretion upon examination to be defective. Before returning any parts, you should contact Vendor's Customer Service Department using the contact information listed below. If Vendor confirms, after examination, a defect covered by this Limited Warranty in any returned part, and if Vendor approves the claim, Vendor will replace such defective part without charge. If you return defective parts, transportation charges must be prepaid by you. Vendor will return replacement parts to the original retail purchaser, freight or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, improper installation or improper maintenance or service by you or any third party, or failure to perform normal and routine maintenance on the product as set out in this owner's manual. In addition, the Limited Warranty does not cover damage to the finish, such as scratches, dents, discoloration, rust or other weather damage, after purchase.

This Limited Warranty is in lieu of all other express warranties. Vendor disclaims all warranties for products that are purchased from sellers other than authorized retailers or distributors, including the warranty of merchantability or the warranty of fitness for a particular purpose. VENDOR ALSO DISCLAIMS AND ANY ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. VENDOR SHALL NOT LIABILITY TO PURCHASER OR ANY THIRD PARTY FOR ANY SPECIAL, INDIRECT, PUNITIVE, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Vendor further disclaims any implied or express warranty of, and assumes no responsibility for, defects in workmanship caused by third parties.

This Limited Warranty gives the purchaser specific legal rights; a purchaser may have other rights depending upon where he or she lives. Some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of special, incidental or consequential damages, or limitations on how long a warranty lasts, so the above exclusion and limitations may not apply to everyone.

Vendor does not authorize any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return, or replacement of its equipment, and no such representations are binding on Vendor.

Blue Rhino Global Sourcing, LLC
Winston-Salem, North Carolina USA
(800) 762-1142

Contact 1.800.762.1142 for assistance. Do not return to place of purchase.



Outdoor Charcoal Barbecue Grill Model No. CBC842W

Parilla de carbón de leña para exteriores, modelo no. CB842W



(800)-762-1142

Winston-Salem, North Carolina 27104, EE.UU.

Blue Rhino Sourcing, LLC

al fabricante.

El fabricante no autoriza a ninguna persona a suministrar el fabricante cumpliendo o reemplazando de este equipo y cualquier representación de esta naturaleza no obliga

otra obligación a responsabilidad relacionada con la venta, instalación, uso, remoción,

garantía que esta limitación puede no ser aplicable a usted.

Garantías no permiten limitaciones en cuanto a la duración de una garantía implícita, de

otro tipo de derechos según el lugar donde el comprador o la compradora residan. Clínicas

garantía limitada le da al comprador derechos legales específicos y el comprador puede

garantías implícitas o expresas por defectos de mano de obra causados por terceros personas.

INCIDENTES O CONSEGUENCIAS. El fabricante, además, no asume responsabilidad por

particular, el fabricante no asume responsabilidad ante el comprador, individuos,

particular, el fabricante no asume responsabilidad ante el comprador o

las garantías implícitas de comercio y adaptabilidad a un propósito

de comercio o la garantía de apoyo para un propósito en particular. El fabricante no

se hace responsable por la garantía incluye cualquier garantía

de responsabilidad por garantías vendidas por quienes no sean distribuidores o

residenciales al detal autorizadas. Esta excepción de responsabilidad incluye

esta garantía limitada reemplaza cualquier otra garantía. El fabricante no asume ninguna

dado causados por la temprana después de la compra de la unidad.

terminado la unidad, tales como rascugos, abolladuras, descoloridos, oxidaciones y otros

se prescribe en este manual del usuario. Además, la garantía limitada no cubre daños al

o servicio inapropiado o falla en la realización de mantenimiento normal y rutinario como

mal uso, alteración, empleo en usos inapropiados, instalación defectuosa o mantenimiento

esta garantía limitada no cubre fallas de operación debidas a accidente, abuso,

desvío de las partes al cliente con costo de transporte o envío prepago.

devolver las partes defectuosas, los costos de transporte deberán ser pagados. El fabricante

el reclamo, el fabricante decidirá reemplazar tales partes sin costo alguno. Si se le pide que

Customer Service del fabricante. Si el fabricante confirma el defecto y aprueba

antes de devolver cualquier pieza, comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente

usos normales las que un examen incluye, satisfacción del fabricante, que están defectuosas.

la reparación o reemplazo de las piezas que resulten defectuosas en condiciones de servicio y

usted debe conservar el recibo de venta o la factura. Esta garantía limitada está

deberá. El fabricante podrá reembolsar la diferencia de la fecha de compra. Por lo tanto,

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

instucciones impresas que la acompañan y por un período de un (1) año a partir de la fecha

de compra, y a ninguna otra persona, que si la unidad se araña de acuerdo con las

Blue Rhino Sourcing, LLC ("el fabricante") garantiza al comprador original, al detal, de este

garantía limitada

1.800.762.1142.

Para beneficiar del servicio de garantía más rápidamente, visite nuestro sitio internet www.bluerhino.com o llameando al

registro del producto



Sugerencias para una mejor preparación de los alimentos y una vida útil más larga de la parilla

Para mayores sugerencias sobre cocición indirecta, por favor consulte la sección "Sugerencias para una mejor preparación de los alimentos y una vida útil más larga de la parilla".

- Para reducir el encendido de la grasa, mantenga la parilla limpia, use cortes de carne sin grasa (o remueva el acceso de grasa) y evite cocinar a temperaturas demasiadas altas.
- Coloque salsas de aceite de jugos naturales, use tenacillas de mangos grandes o espátulas, en lugar de tenedores, y volteé el alimento solamente una vez durante el proceso de cocición.
- Para evitar la perdida de jugos naturales, use tenacillas de mangos grandes o espátulas, en lugar de tenedores, y coloque las salsas en el nivel superior de cocición (reflexión de calor).
- Cuando por cocición indirecta prepare asados y pescado y grutas de carne, coloque la carne en una parilla de asar dentro de una olla de metal grueso. Coloque la olla sobre las brasas. Antes de encender la unidad remueva las sartenes de cocición y coloque una olla o bolsas de papel de aluminio. Siga las instrucciones del fabricante de las sartenes de madera o los canastas de asar, asadores, sostiene verticales para la carne de ave y otros accesorios para esta operación.
- Las canastas de asar, asadores, sostiene verticales para la carne de ave y otros accesorios de limpieza.
- Limpie las parillas de cocición con agua para reducir la grasa y cocer carnes muy jugosas. Antes de usar las sartenes de cocición para reducir la grasa y combusión de carbón de leña no encienda.
- Ensaye el uso de ollas con agua para reducir la grasa y combusión de carbón de leña para esta operación.
- Coloque la trabajo pesado, directamente sobre la rejilla de carbón de leña. Llene la olla hasta la mitad con agua, jugos de fruta u otros líquidos para dar sabor. Coloque carbones en la rejilla de carbón de leña y coloque la olla encima de la rejilla de carbón de leña.
- Recale el saber de los sartenes usando astillas de madera en cajas metálicas para humear o bolitas de papel de aluminio. Siga las instrucciones del fabricante de las astillas de madera o bolitas de papel de aluminio. Siga las instrucciones del fabricante de las astillas de madera para esta operación.
- Las canastas de asar, asadores, sostiene verticales para la carne de ave y otros accesorios de limpieza.

- Ensaye el uso de ollas con agua para reducir la grasa y combusión de carbón de leña para esta operación.
- Coloque la trabajo pesado, directamente sobre la rejilla de carbón de leña. Llene la olla hasta la mitad con agua, jugos de fruta u otros líquidos para dar sabor. Coloque carbones en la rejilla de carbón de leña y coloque la olla encima de la rejilla de carbón de leña.
- Recale el saber de los sartenes usando astillas de madera en cajas metálicas para humear o bolitas de papel de aluminio. Siga las instrucciones del fabricante de las astillas de madera o bolitas de papel de aluminio. Siga las instrucciones del fabricante de las astillas de madera para esta operación.
- Coloque la trabajo pesado, directamente sobre la rejilla de carbón de leña. Llene la olla hasta la mitad con agua, jugos de fruta u otros líquidos para dar sabor. Coloque carbones en la rejilla de carbón de leña y coloque la olla encima de la rejilla de carbón de leña.
- Recale el saber de los sartenes usando astillas de madera en cajas metálicas para humear o bolitas de papel de aluminio. Siga las instrucciones del fabricante de las astillas de madera o bolitas de papel de aluminio. Siga las instrucciones del fabricante de las astillas de madera para esta operación.

- Coloque la trabajo pesado, directamente sobre la rejilla de carbón de leña. Llene la olla hasta la mitad con agua, jugos de fruta u otros líquidos para dar sabor. Coloque carbones en la rejilla de carbón de leña y coloque la olla encima de la rejilla de carbón de leña.
- Recale el saber de los sartenes usando astillas de madera en cajas metálicas para humear o bolitas de papel de aluminio. Siga las instrucciones del fabricante de las astillas de madera o bolitas de papel de aluminio. Siga las instrucciones del fabricante de las astillas de madera para esta operación.
- Coloque la trabajo pesado, directamente sobre la rejilla de carbón de leña. Llene la olla hasta la mitad con agua, jugos de fruta u otros líquidos para dar sabor. Coloque carbones en la rejilla de carbón de leña y coloque la olla encima de la rejilla de carbón de leña.
- Recale el saber de los sartenes usando astillas de madera en cajas metálicas para humear o bolitas de papel de aluminio. Siga las instrucciones del fabricante de las astillas de madera o bolitas de papel de aluminio. Siga las instrucciones del fabricante de las astillas de madera para esta operación.

Usos por primera vez

1. Verifique que todos los empadones, etiquetas y envolturas de protección han sido removidos de la parilla.

2. Remueva todo aceite de fabricación que encuentre en la unidad antes de usar la parilla.

3. Esto realizará una "limpieza por calor", en las piezas interiores de la unidad y hará que los primeros usos, encienda la parilla por lo menos por 15 minutos con la tapa cerrada.

4. Disponga la materia combustible de acuerdo con las instrucciones del empaque.

5. Deje que la materia combustible se forme en carbones encendidos antes de comenzar a cocinar.

6. Dispone la parilla de cocición (en la dirección contraria a las manecillas del reloj).

7. Para levantar la rejilla del carbon de leña y cocer los alimentos a una temperatura más alta, de la parilla de cocición.

8. La rejilla ajustable del carbon de leña, patentada, le permite ajustar fácilmente la temperatura de la parilla de cocición.

9. Para levantar la rejilla del carbon de leña y cocer los alimentos a una temperatura más alta, de la rejilla de carbon de leña.

10. Visite páginas de internet - tales como www.bluerino.com - vea programas de televisión con este tema para obtener interesantes sugerencias.

1. Precaución: Todas las operaciones de limpieza y mantenimiento deben realizarse con la parilla fría.
2. No use productos de limpieza abrasivos pues dañan este aparato.
3. Nunca use ninguna pieza de esta parilla en un horno de limpieza automática. El calor extremo dañará el termómetro.
4. Precio: Todas las operaciones de limpieza y mantenimiento deben realizarse con la parilla fría.
5. Limpiar las superficies con un detergente suave de lavado de platos o con soda de hornear.
6. En superficies de limpieza difícil, use un desengrasador a base de citricos y un cepillo de nylon.
7. Limpie las superficies con agua limpia.
8. Usando guantes de protección, vuela a colocar la parilla de cocición, cierra la tapa y dejé que la parilla se caliente antes de cocer los alimentos.
9. Usando guantes de protección, vuela a colocar la parilla de cocición, cierra la tapa y dejé que la parilla se caliente antes de cocer los alimentos.
10. Con la tapa cerrada, haga la cocición de los alimentos hasta que la temperatura interna del alimento sea de 160°F.
11. Use guantes de protección y abra la tapa. Use un utensilio de mango largo para colocar los alimentos en las parillas de protección.
12. Use la tapa de protección, vuela a colocar la parilla de cocición, cierra la tapa y dejé que la parilla se caliente antes de cocer los alimentos.
13. Usando guantes de protección, cuidadosamente extienda lasbriduetas calientes en forma de fabricante del carbon de leña. Deje la tapa abierta.
14. Usando guantes de protección, vuela a colocar la parilla de cocición, cierra la tapa y dejé que la parilla se caliente antes de cocer los alimentos.
15. Abrir la tapa y remueva la parilla de cocición.
16. Abrir la tapa y remueva la parilla de cocición.
17. Deje la tapa abierta o cerrada haga la cocición de los alimentos hasta que la temperatura interna del alimento sea de 160°F.
18. Usando guantes de protección, vuela a colocar la parilla de cocición, cierra la tapa y dejé que la parilla se caliente antes de cocer los alimentos.
19. Usando guantes de protección, vuela a colocar la parilla de cocición, cierra la tapa y dejé que la parilla se caliente antes de cocer los alimentos.
20. Abrir la tapa y remueva la parilla de cocición.
21. Abrir la tapa y remueva la parilla de cocición.
22. Coloque lasbriduetas calientes de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.
23. Usando guantes de protección, cuidadosamente extienda lasbriduetas calientes en forma de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.
24. Usando guantes de protección, vuela a colocar la parilla de cocición, cierra la tapa y dejé que la parilla se caliente antes de cocer los alimentos.
25. Abrir la tapa y remueva la parilla de cocición.
26. Coloque lasbriduetas calientes de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.
27. Usando guantes de protección, cuidadosamente extienda lasbriduetas calientes en forma de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.
28. Usando guantes de protección, vuela a colocar la parilla de cocición, cierra la tapa y dejé que la parilla se caliente antes de cocer los alimentos.
29. Abrir la tapa y remueva la parilla de cocición.
30. Coloque lasbriduetas calientes de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.
31. Usando guantes de protección, cuidadosamente extienda lasbriduetas calientes en forma de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.
32. Usando guantes de protección, vuela a colocar la parilla de cocición, cierra la tapa y dejé que la parilla se caliente antes de cocer los alimentos.
33. Abrir la tapa y remueva la parilla de cocición.
34. Coloque lasbriduetas calientes de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.
35. Usando guantes de protección, cuidadosamente extienda lasbriduetas calientes en forma de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.
36. Usando guantes de protección, vuela a colocar la parilla de cocición, cierra la tapa y dejé que la parilla se caliente antes de cocer los alimentos.
37. Abrir la tapa y remueva la parilla de cocición.
38. Coloque lasbriduetas calientes de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.
39. Usando guantes de protección, cuidadosamente extienda lasbriduetas calientes en forma de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.
40. Usando guantes de protección, vuela a colocar la parilla de cocición, cierra la tapa y dejé que la parilla se caliente antes de cocer los alimentos.
41. Abrir la tapa y remueva la parilla de cocición.
42. Coloque lasbriduetas calientes de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.
43. Usando guantes de protección, cuidadosamente extienda lasbriduetas calientes en forma de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.
44. Usando guantes de protección, vuela a colocar la parilla de cocición, cierra la tapa y dejé que la parilla se caliente antes de cocer los alimentos.
45. Abrir la tapa y remueva la parilla de cocición.
46. Coloque lasbriduetas calientes de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.
47. Usando guantes de protección, cuidadosamente extienda lasbriduetas calientes en forma de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.
48. Usando guantes de protección, vuela a colocar la parilla de cocición, cierra la tapa y dejé que la parilla se caliente antes de cocer los alimentos.
49. Abrir la tapa y remueva la parilla de cocición.
50. Coloque lasbriduetas calientes de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.
51. Usando guantes de protección, cuidadosamente extienda lasbriduetas calientes en forma de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.
52. Usando guantes de protección, vuela a colocar la parilla de cocición, cierra la tapa y dejé que la parilla se caliente antes de cocer los alimentos.
53. Abrir la tapa y remueva la parilla de cocición.
54. Coloque lasbriduetas calientes de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.
55. Usando guantes de protección, cuidadosamente extienda lasbriduetas calientes en forma de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.
56. Usando guantes de protección, vuela a colocar la parilla de cocición, cierra la tapa y dejé que la parilla se caliente antes de cocer los alimentos.
57. Abrir la tapa y remueva la parilla de cocición.
58. Coloque lasbriduetas calientes de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.
59. Usando guantes de protección, cuidadosamente extienda lasbriduetas calientes en forma de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.
60. Usando guantes de protección, vuela a colocar la parilla de cocición, cierra la tapa y dejé que la parilla se caliente antes de cocer los alimentos.
61. Abrir la tapa y remueva la parilla de cocición.
62. Coloque lasbriduetas calientes de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.
63. Usando guantes de protección, cuidadosamente extienda lasbriduetas calientes en forma de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.
64. Usando guantes de protección, vuela a colocar la parilla de cocición, cierra la tapa y dejé que la parilla se caliente antes de cocer los alimentos.
65. Abrir la tapa y remueva la parilla de cocición.
66. Coloque lasbriduetas calientes de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.
67. Usando guantes de protección, cuidadosamente extienda lasbriduetas calientes en forma de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.
68. Usando guantes de protección, vuela a colocar la parilla de cocición, cierra la tapa y dejé que la parilla se caliente antes de cocer los alimentos.
69. Abrir la tapa y remueva la parilla de cocición.
70. Coloque lasbriduetas calientes de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.
71. Usando guantes de protección, cuidadosamente extienda lasbriduetas calientes en forma de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.
72. Usando guantes de protección, vuela a colocar la parilla de cocición, cierra la tapa y dejé que la parilla se caliente antes de cocer los alimentos.
73. Abrir la tapa y remueva la parilla de cocición.
74. Coloque lasbriduetas calientes de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.
75. Usando guantes de protección, cuidadosamente extienda lasbriduetas calientes en forma de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.
76. Usando guantes de protección, vuela a colocar la parilla de cocición, cierra la tapa y dejé que la parilla se caliente antes de cocer los alimentos.
77. Abrir la tapa y remueva la parilla de cocición.
78. Coloque lasbriduetas calientes de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.
79. Usando guantes de protección, cuidadosamente extienda lasbriduetas calientes en forma de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.
80. Usando guantes de protección, vuela a colocar la parilla de cocición, cierra la tapa y dejé que la parilla se caliente antes de cocer los alimentos.
81. Abrir la tapa y remueva la parilla de cocición.
82. Coloque lasbriduetas calientes de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.
83. Usando guantes de protección, cuidadosamente extienda lasbriduetas calientes en forma de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.
84. Usando guantes de protección, vuela a colocar la parilla de cocición, cierra la tapa y dejé que la parilla se caliente antes de cocer los alimentos.
85. Abrir la tapa y remueva la parilla de cocición.
86. Coloque lasbriduetas calientes de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.
87. Usando guantes de protección, cuidadosamente extienda lasbriduetas calientes en forma de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.
88. Usando guantes de protección, vuela a colocar la parilla de cocición, cierra la tapa y dejé que la parilla se caliente antes de cocer los alimentos.
89. Abrir la tapa y remueva la parilla de cocición.
90. Coloque lasbriduetas calientes de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.
91. Usando guantes de protección, cuidadosamente extienda lasbriduetas calientes en forma de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.
92. Usando guantes de protección, vuela a colocar la parilla de cocición, cierra la tapa y dejé que la parilla se caliente antes de cocer los alimentos.
93. Abrir la tapa y remueva la parilla de cocición.
94. Coloque lasbriduetas calientes de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.
95. Usando guantes de protección, cuidadosamente extienda lasbriduetas calientes en forma de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.
96. Usando guantes de protección, vuela a colocar la parilla de cocición, cierra la tapa y dejé que la parilla se caliente antes de cocer los alimentos.
97. Abrir la tapa y remueva la parilla de cocición.
98. Coloque lasbriduetas calientes de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.
99. Usando guantes de protección, cuidadosamente extienda lasbriduetas calientes en forma de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.
100. Usando guantes de protección, vuela a colocar la parilla de cocición, cierra la tapa y dejé que la parilla se caliente antes de cocer los alimentos.

101. Visite páginas de internet - tales como www.bluerino.com - vea programas de televisión con este tema para obtener interesantes sugerencias.

102. Coloque lasbriduetas calientes de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.

103. Usando guantes de protección, cuidadosamente extienda lasbriduetas calientes en forma de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.

104. Usando guantes de protección, vuela a colocar la parilla de cocición, cierra la tapa y dejé que la parilla se caliente antes de cocer los alimentos.

105. Abrir la tapa y remueva la parilla de cocición.

106. Coloque lasbriduetas calientes de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.

107. Usando guantes de protección, cuidadosamente extienda lasbriduetas calientes en forma de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.

108. Usando guantes de protección, vuela a colocar la parilla de cocición, cierra la tapa y dejé que la parilla se caliente antes de cocer los alimentos.

109. Abrir la tapa y remueva la parilla de cocición.

110. Coloque lasbriduetas calientes de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.

111. Usando guantes de protección, cuidadosamente extienda lasbriduetas calientes en forma de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.

112. Usando guantes de protección, vuela a colocar la parilla de cocición, cierra la tapa y dejé que la parilla se caliente antes de cocer los alimentos.

113. Abrir la tapa y remueva la parilla de cocición.

114. Coloque lasbriduetas calientes de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.

115. Usando guantes de protección, cuidadosamente extienda lasbriduetas calientes en forma de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.

116. Usando guantes de protección, vuela a colocar la parilla de cocición, cierra la tapa y dejé que la parilla se caliente antes de cocer los alimentos.

117. Abrir la tapa y remueva la parilla de cocición.

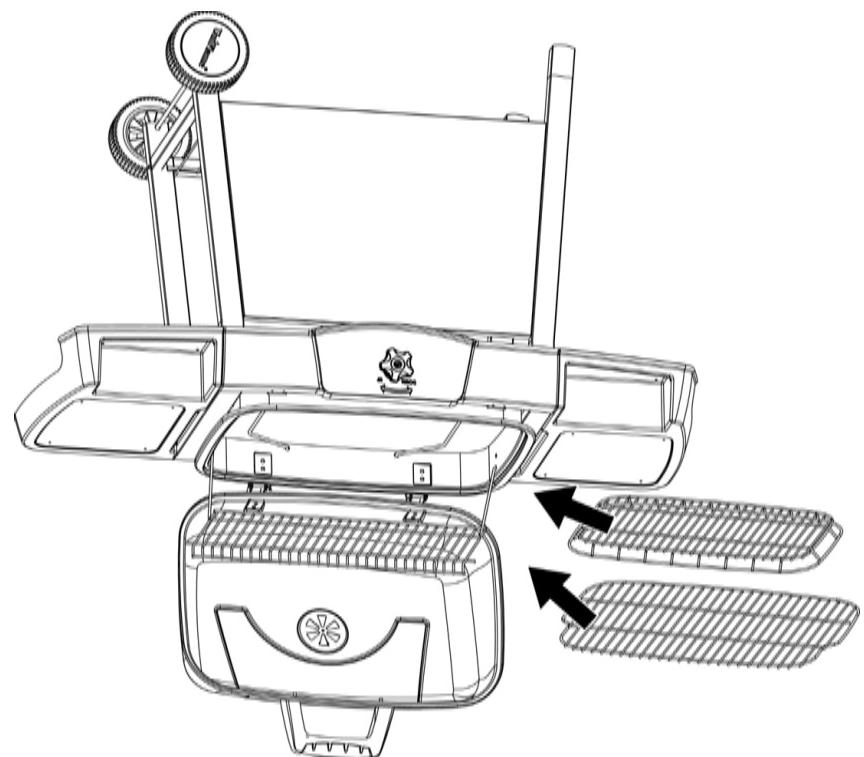
118. Coloque lasbriduetas calientes de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.

119. Usando guantes de protección, cuidadosamente extienda lasbriduetas calientes en forma de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.

120. Usando guantes de protección, vuela a colocar la parilla de cocición, cierra la tapa y dejé que la parilla se caliente antes de cocer los alimentos.

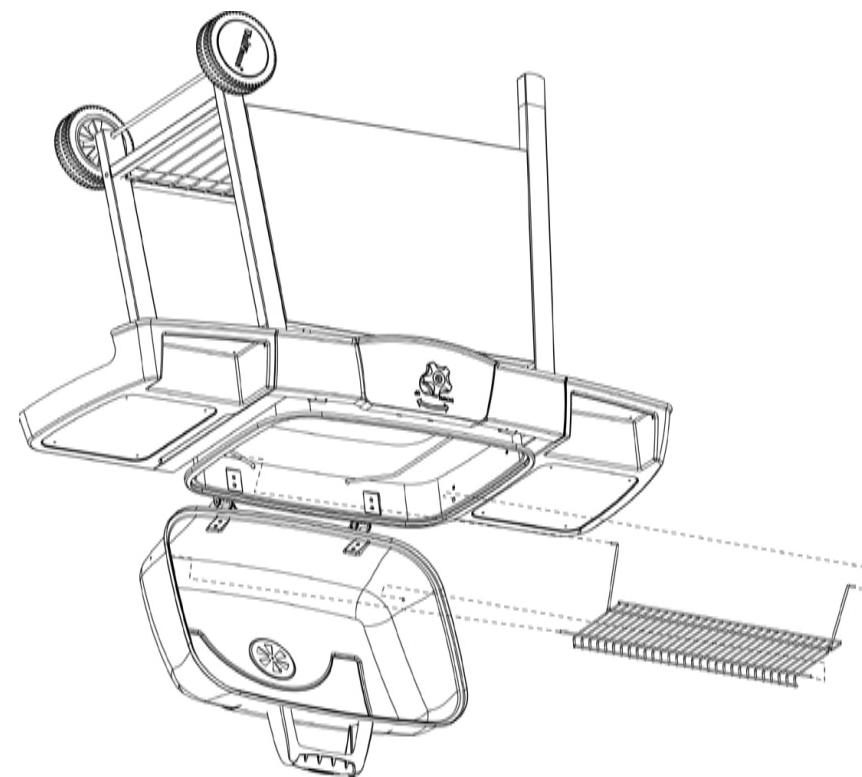
121. Abrir la tapa y remueva la parilla de cocición.

122. Coloque lasbriduetas calientes de fabricante del carbon de leña y enciendalas de acuerdo con las instrucciones.



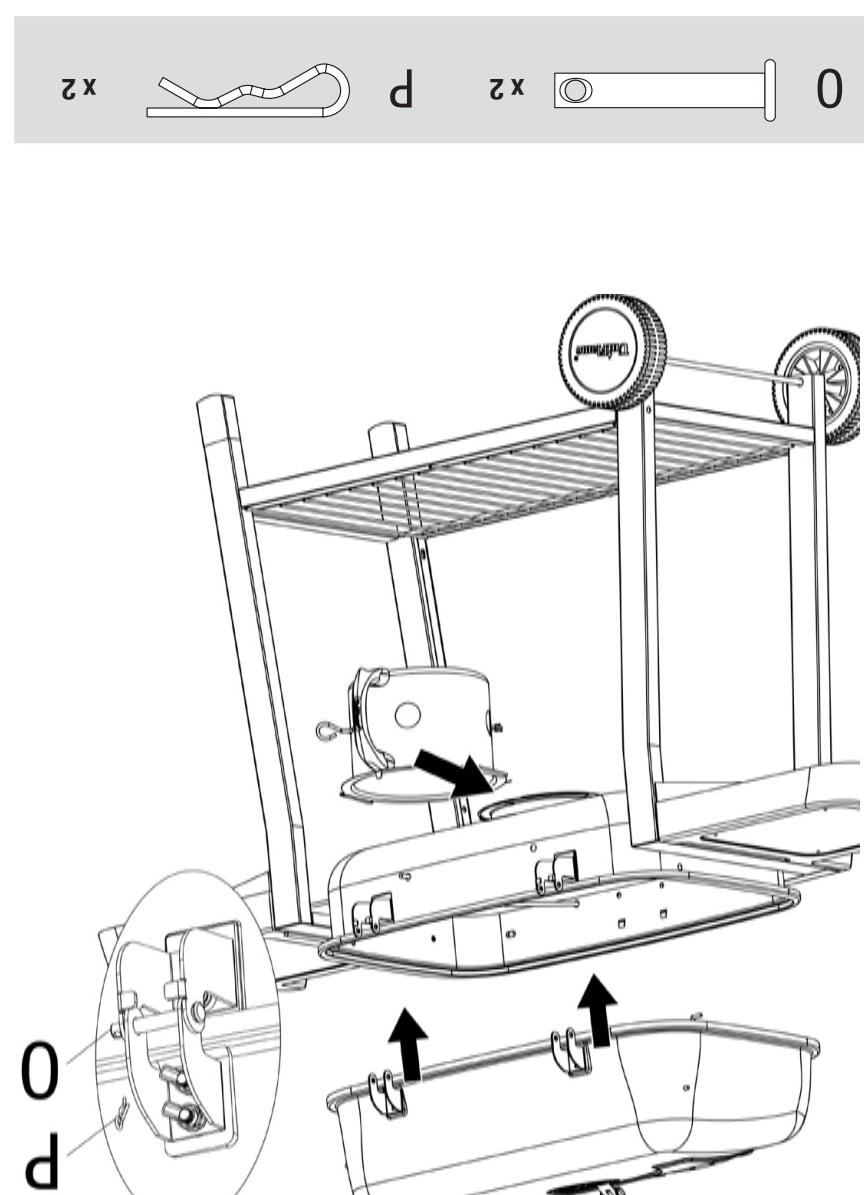
16

Coloque la rejilla para el carbón de leña y la rejilla de coqueión



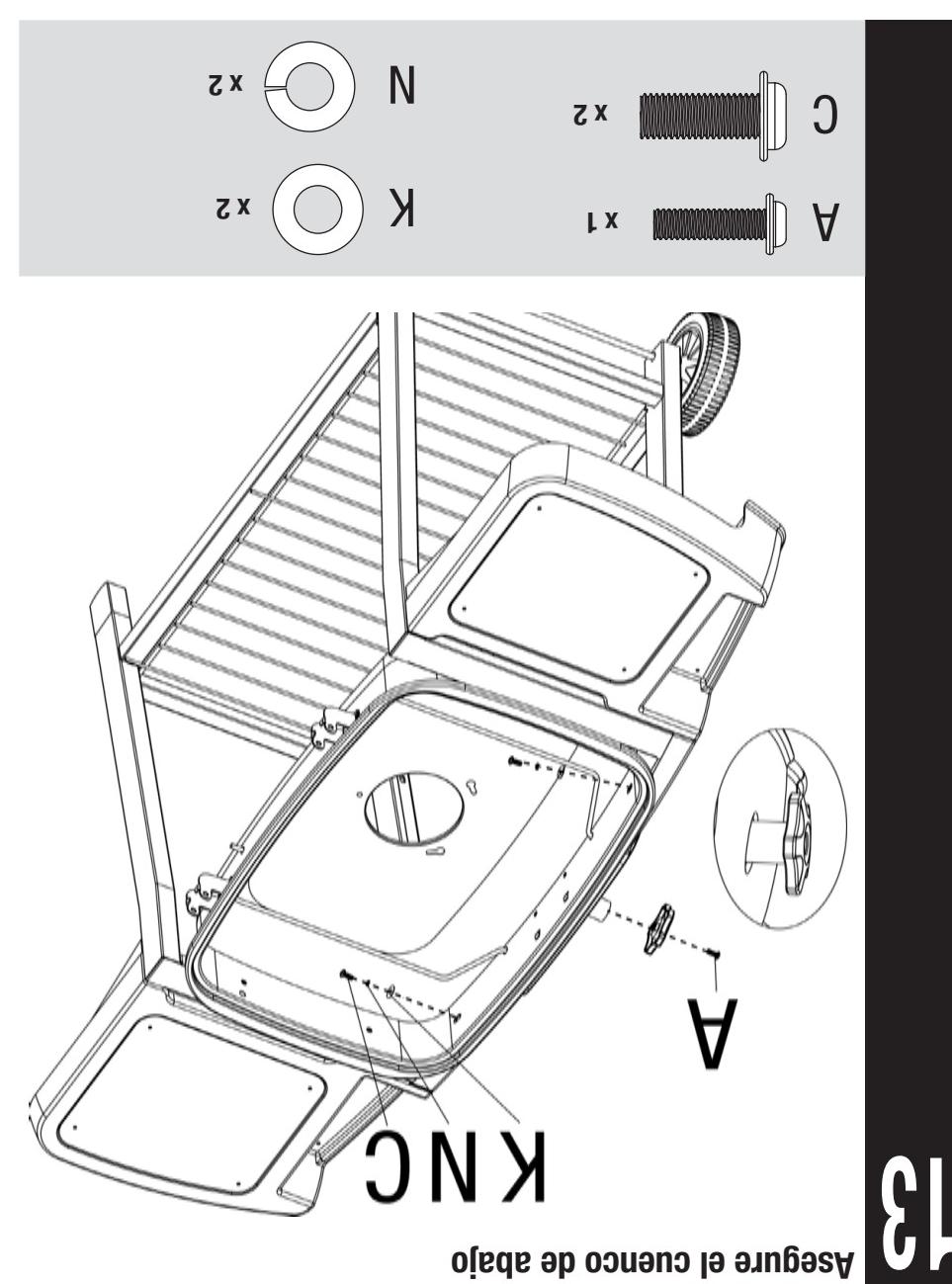
15

Coloque la rejilla de calentamiento



14

Fije la tapa

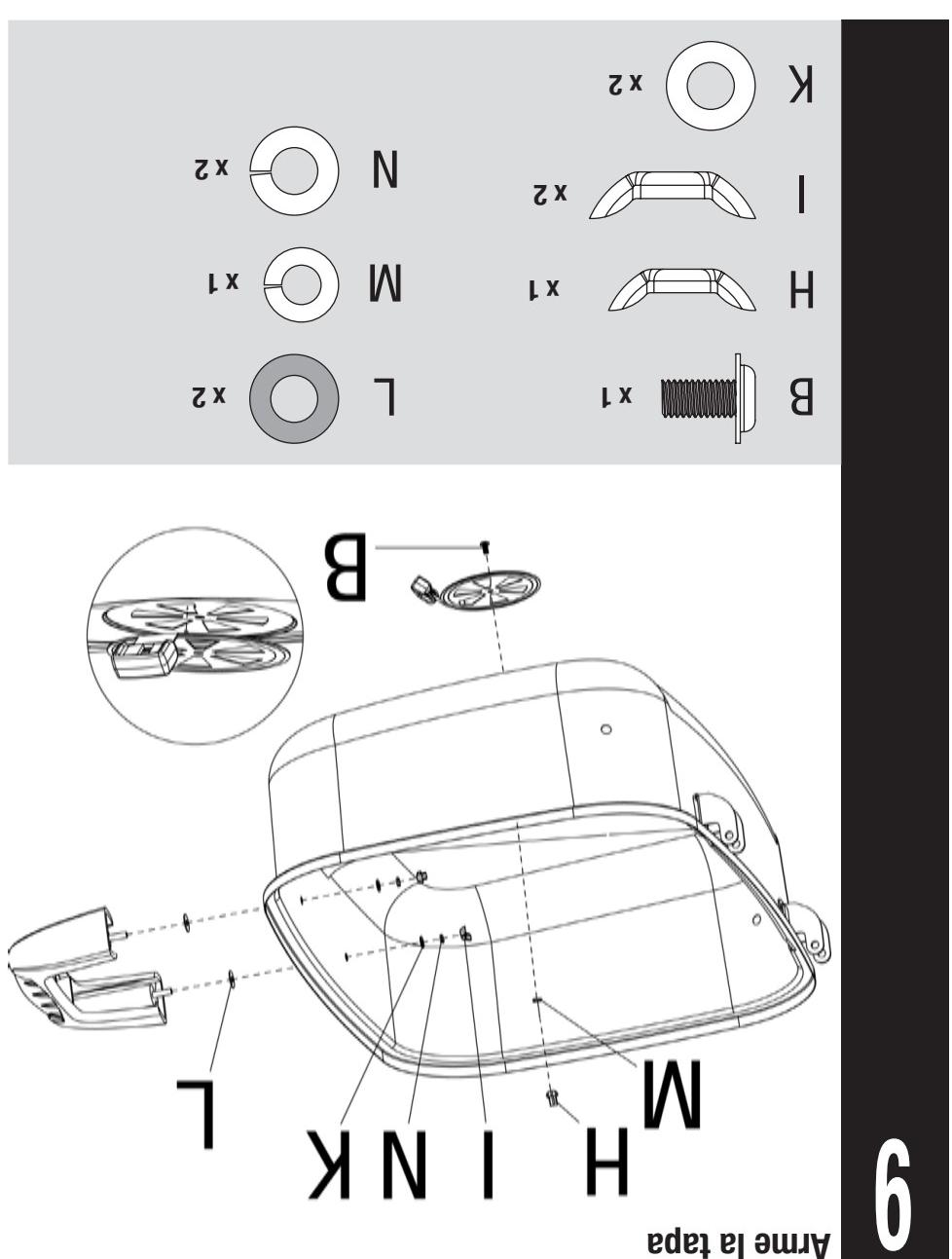


13

Asegure el cuenco de abajo

9

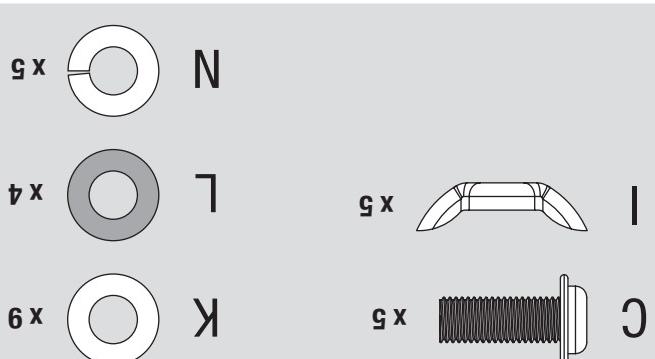
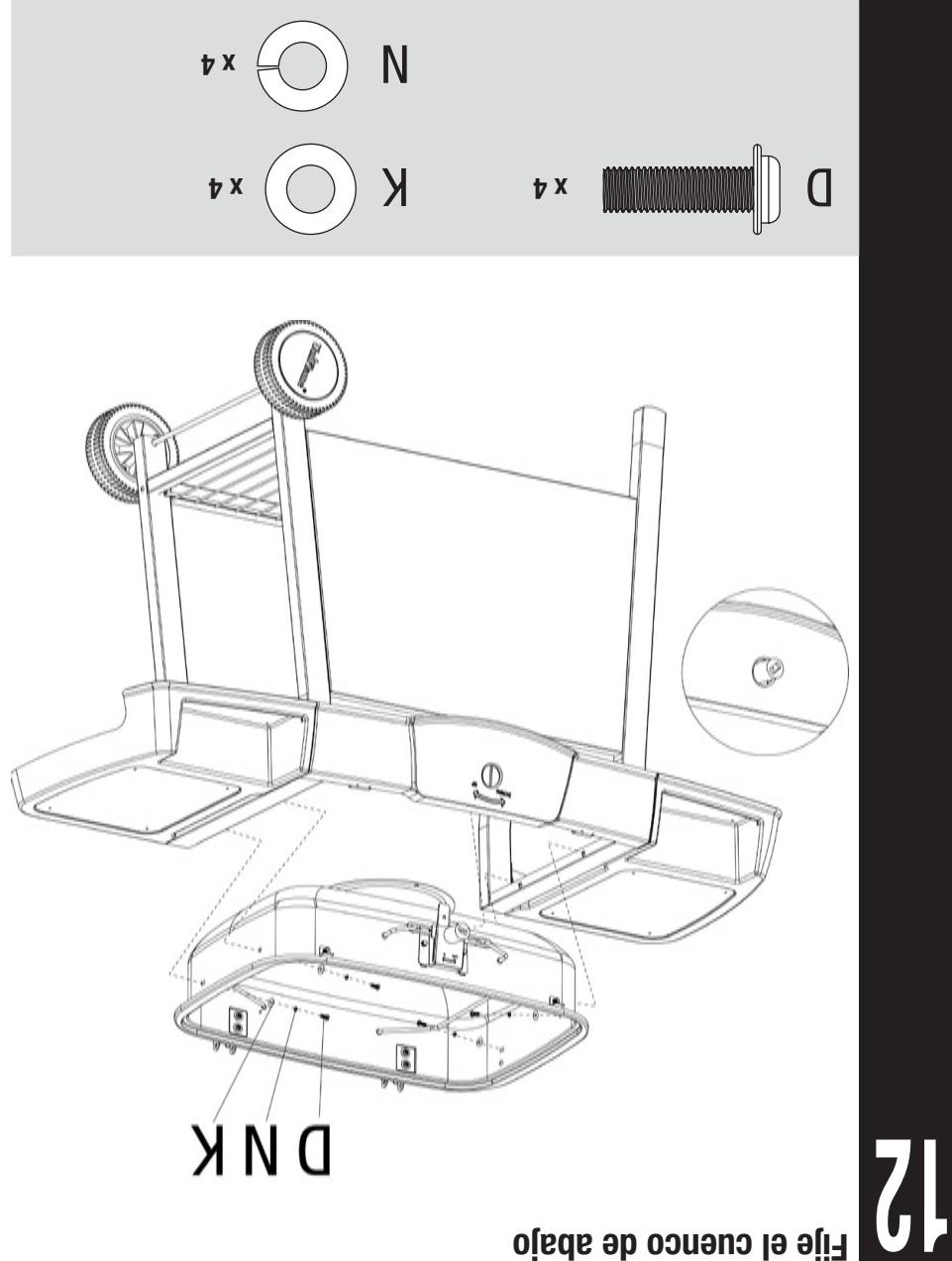
Arme la tapa



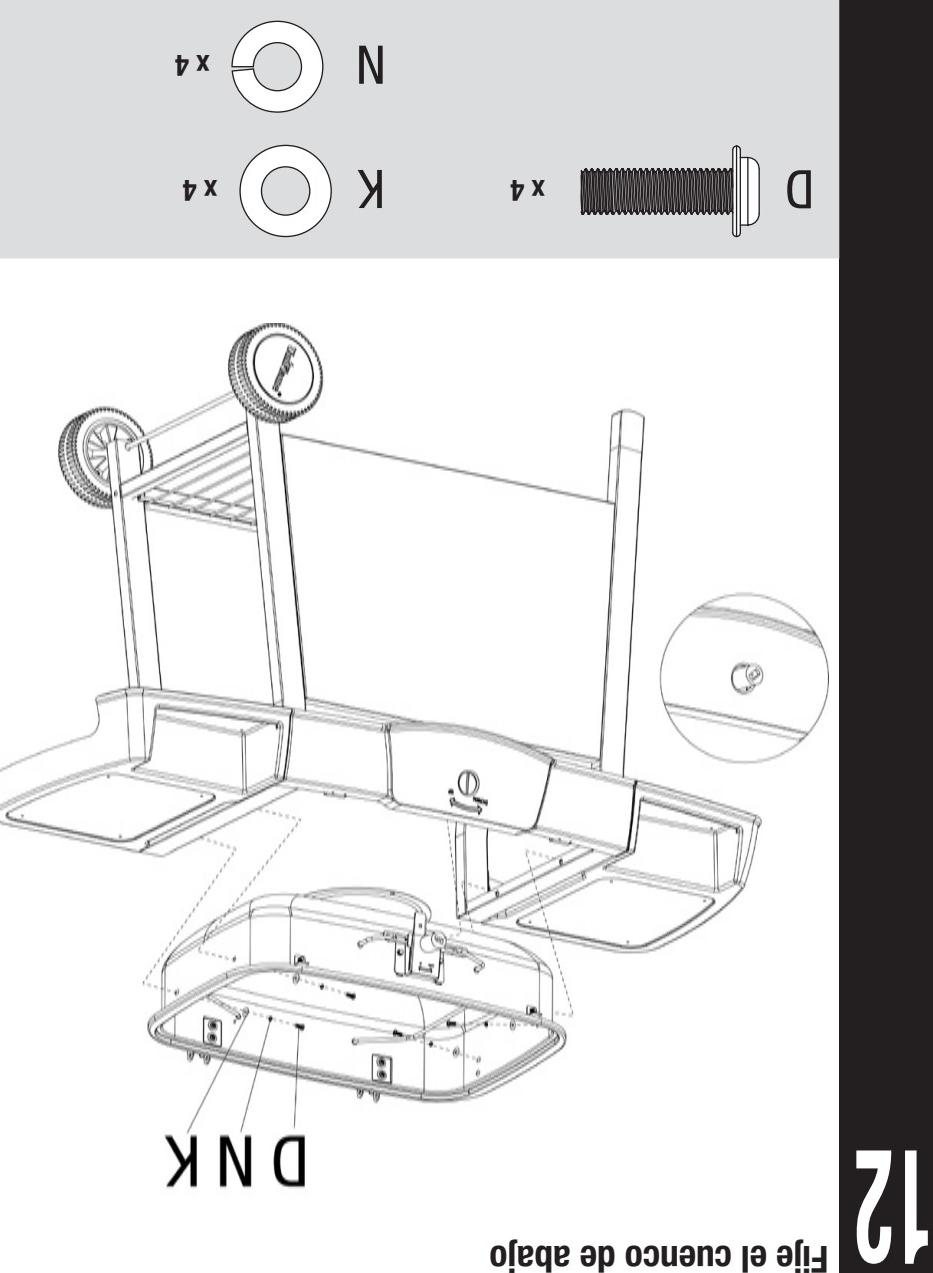
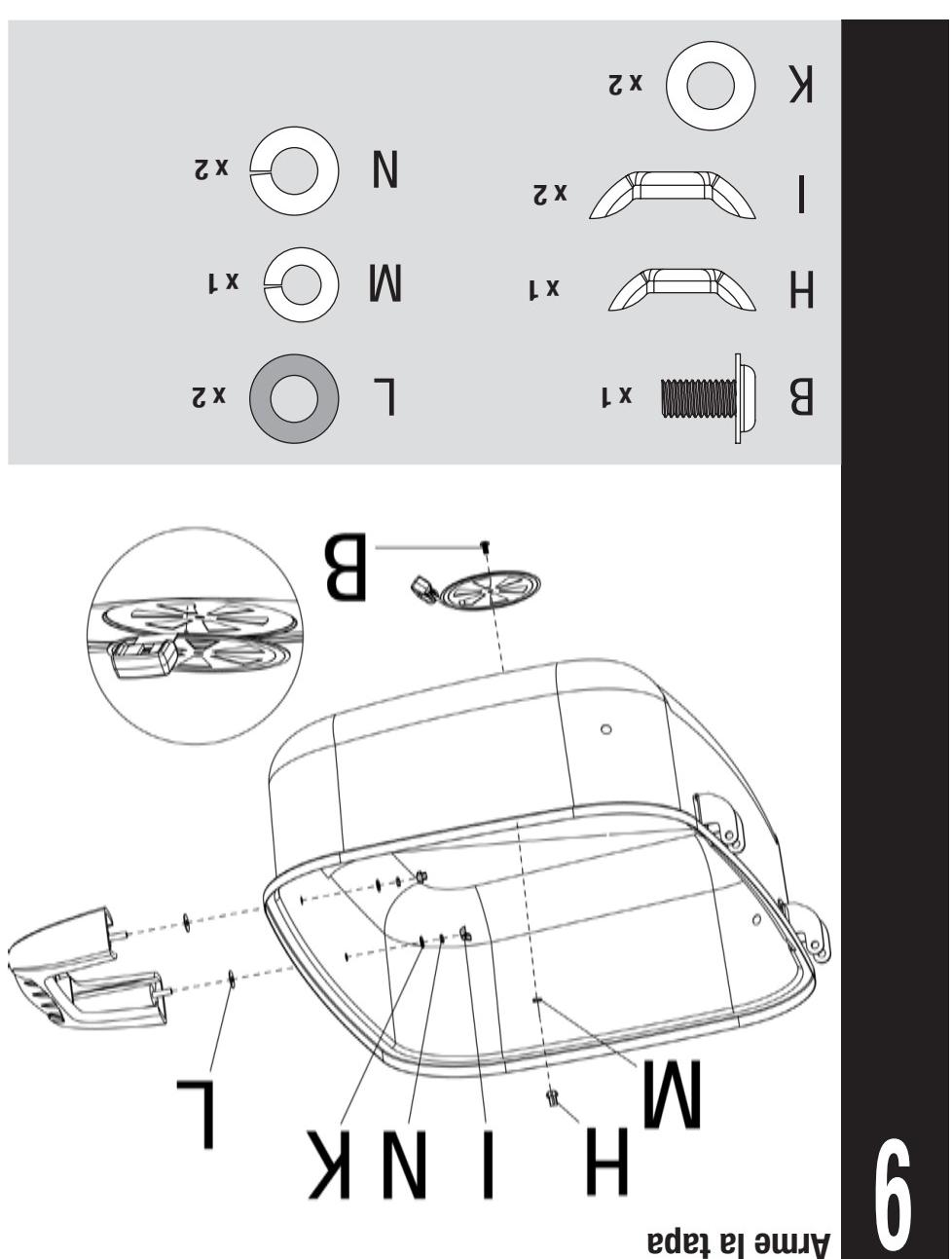
12

Instale el conjunto de perilla ajustable y las varas de soporte de la rejilla para el carbón de leña

Fije el cuenco de abajo

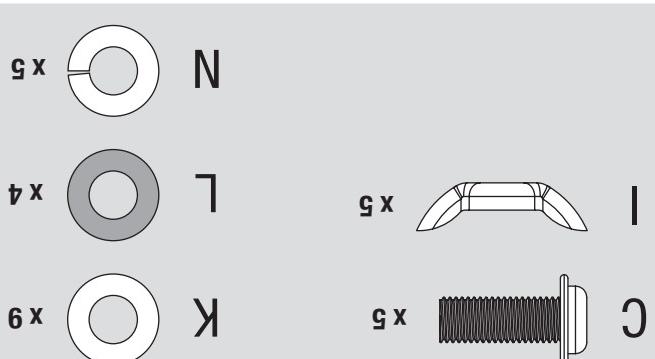


10



12

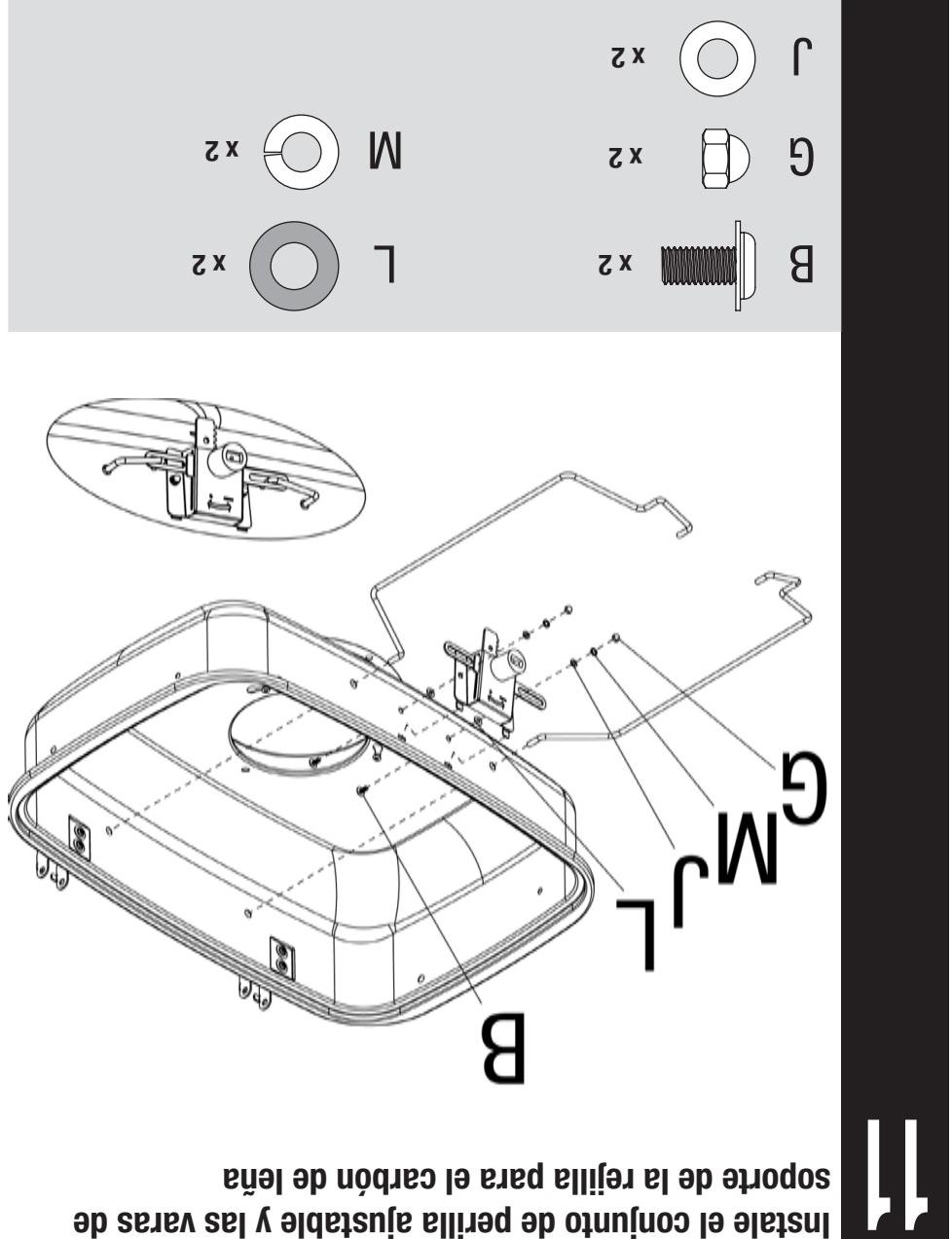
Fije el cuenco de abajo



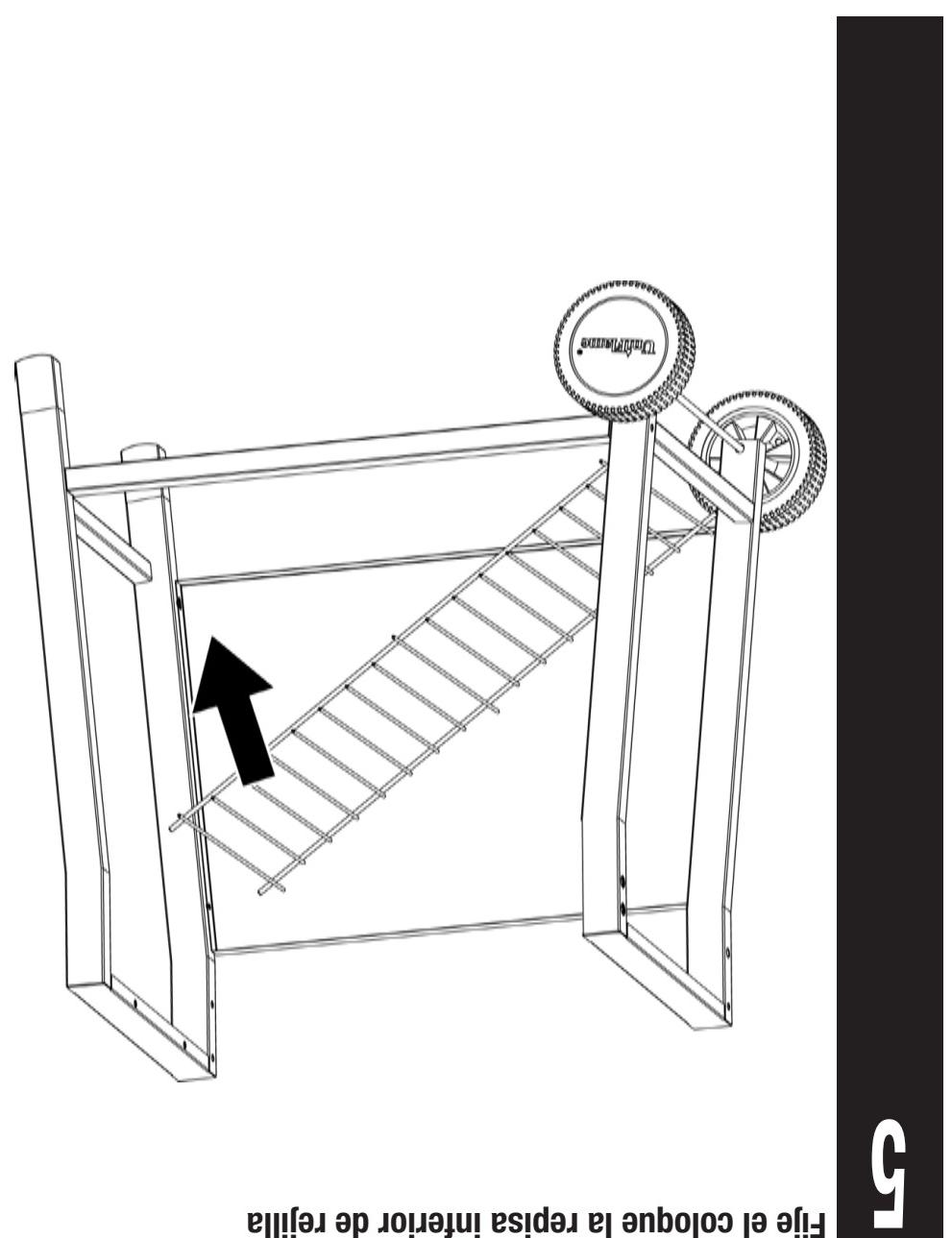
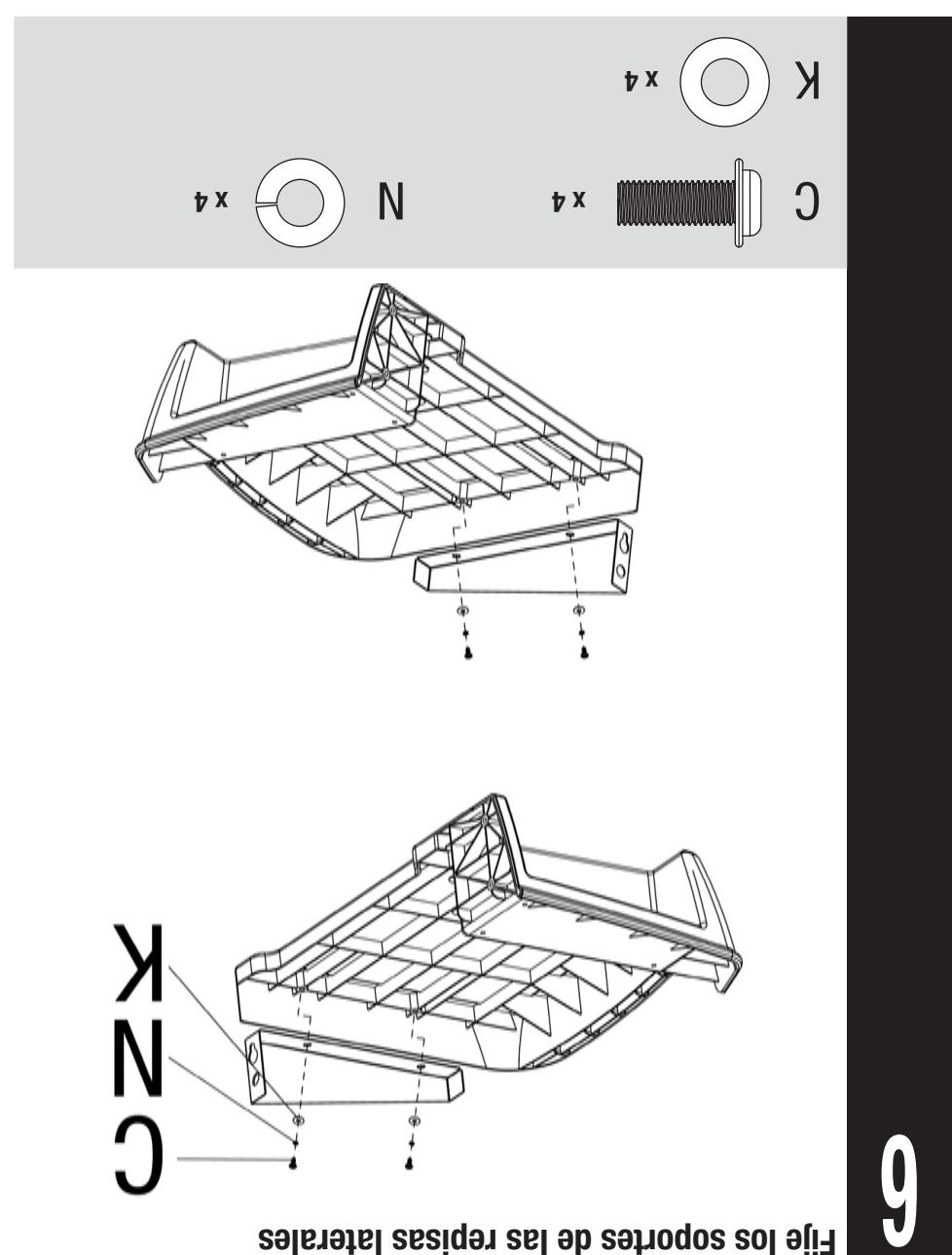
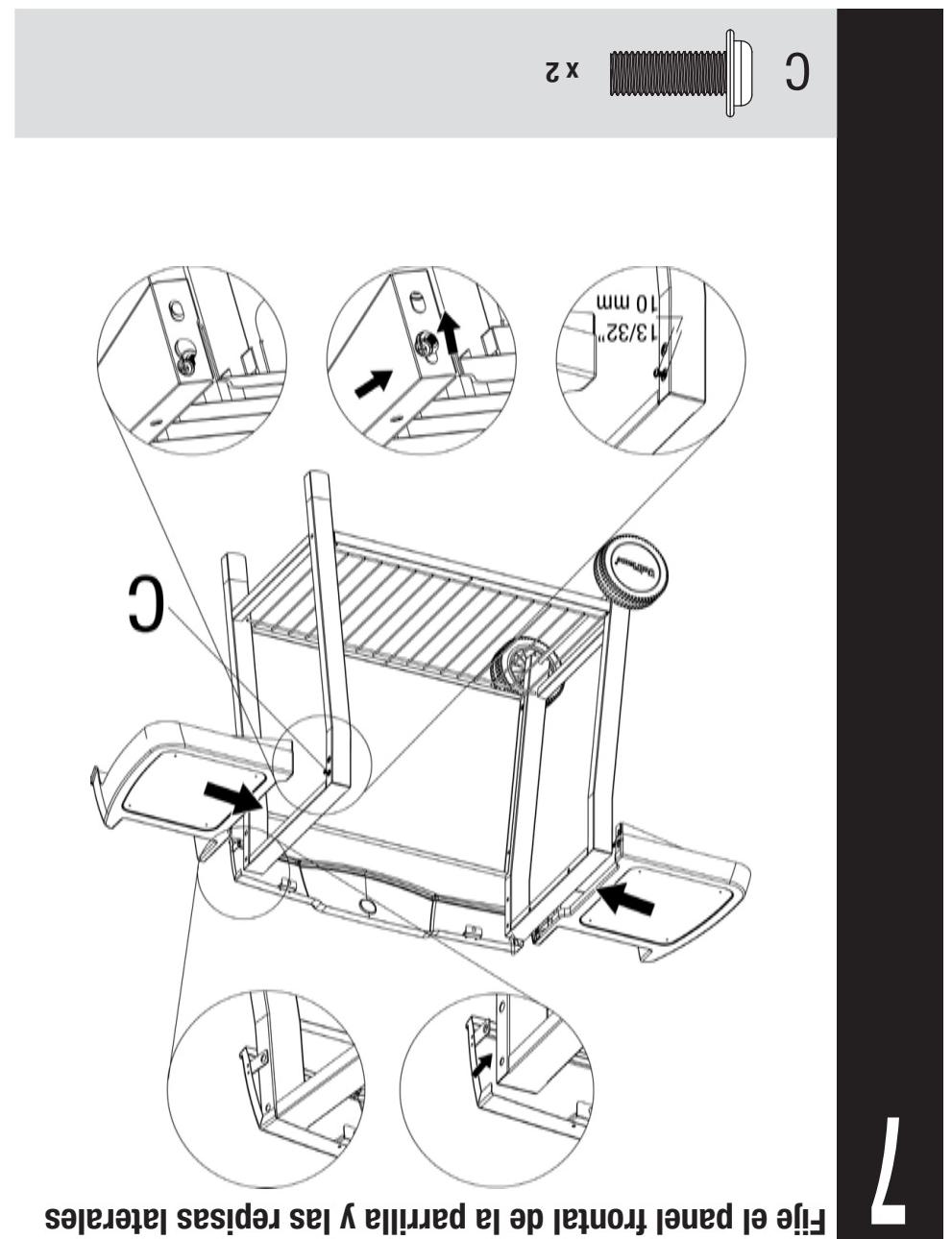
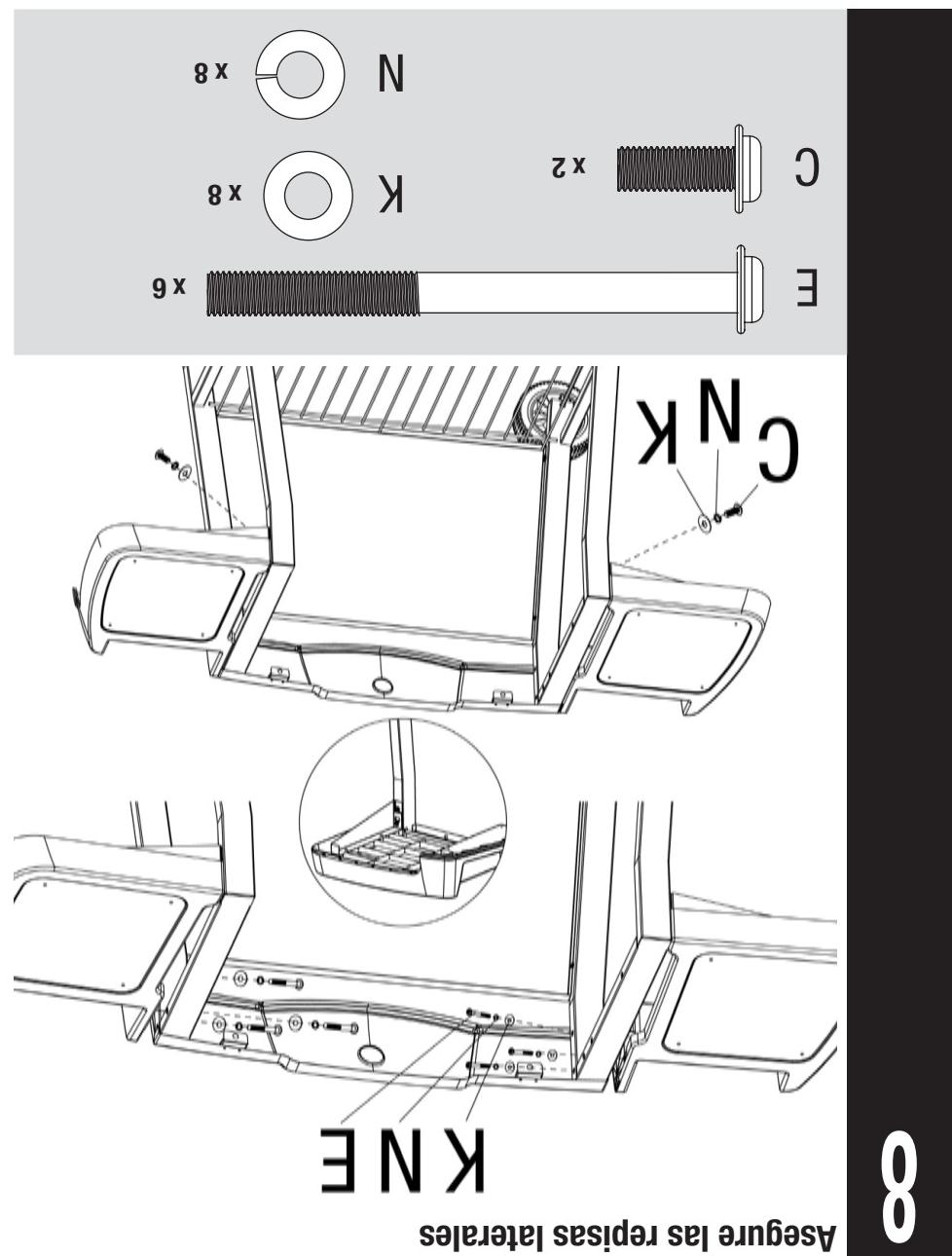
12

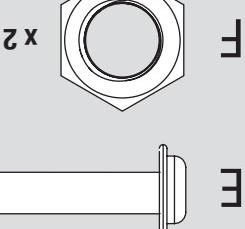
Instale el conjunto de perilla ajustable y las varas de soporte de la rejilla para el carbón de leña

Fije el cuenco de abajo



Instrucciones de armado (continuación)





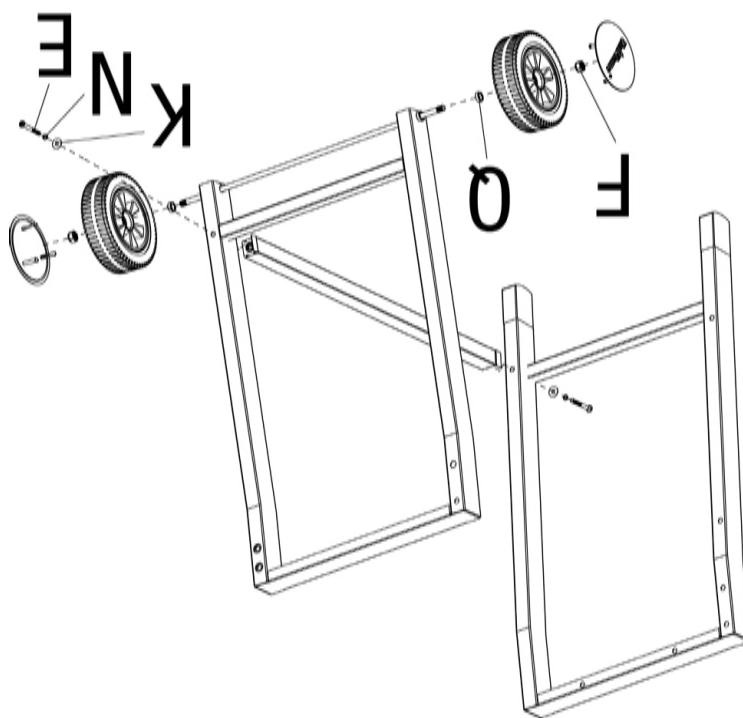
x2



x2

N x2

x2



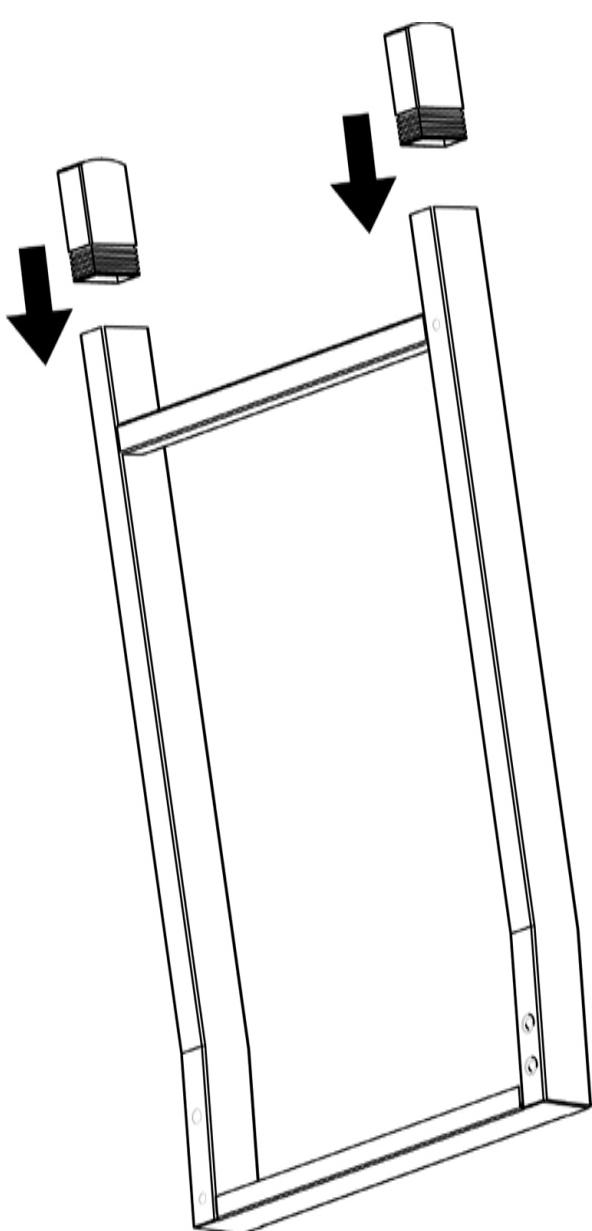
Fije los soportes del marco del carro, el eje, las ruedas y
los tapacubos

3

4

Fije el panel frontal del carro

K N C



Fije las patas

2

Tiempo de armado estimado: 1 (una) hora.

de armado de la parilla.

Nota: Es importante que siga en forma apropiada todos los pasos

• (1) bolsa de carbon de leña

Para terminar el armado de la unidad necesitará:

debidamente esta unidad.

• Siga todos los pasos en el orden indicado para armar

apretite completamente todos los elementos de fijación.

• Conexiones de fijación. Una vez que ha terminado el paso,

• Cuando sea el caso, apriete a mano, en un principio, las

componentes y los elementos de fijación.

• Despegue un área suficientemente grande para disponer todos los

fijaciones en hendidillas.

• Evite la pérdida de componentes pedidos o elementos de

fijación, armado el producto en un lugar de piso plano sin

aberturas ni hendidillas.

Para facilitar el armado:

Si necesita ayuda llame, sin cargo, al 1.800.762.1142. Por favor tenga a mano su manual y el número del modelo,

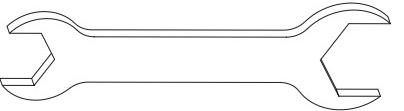
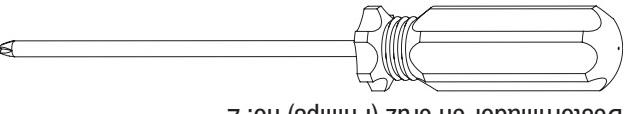
para referencia.

COMPRA

NO DEVUELVA EL PRODUCTO AL LUGAR DE

Instrucciones de armado

Herramientas necesarias para el armado (incluidas)

| | | |
|---|--|--|
| |  | Llave inglesa M5 - M10 20 pzs |
| |  | Destornillador en cruz (Phillips) no. 2 1 pzs |
| N | Arandela de cierre Galvanizada, Ø6,4 | 31 pzs |
| O | Perno de ojal Negro, Ø7,0 x 45 | 2 pzs |
| P | Pasador de horquilla Galvanizado, Ø1,4 x 30 | 2 pzs |
| Q | Espaciador de caucho Ø8,5 x Ø17 x 6 | 2 pzs |
| R | | |
| S | | |
| T | | |
| U | | |
| V | | |
| W | | |
| X | | |
| Y | | |
| Z | | |

Elementos de ferretería

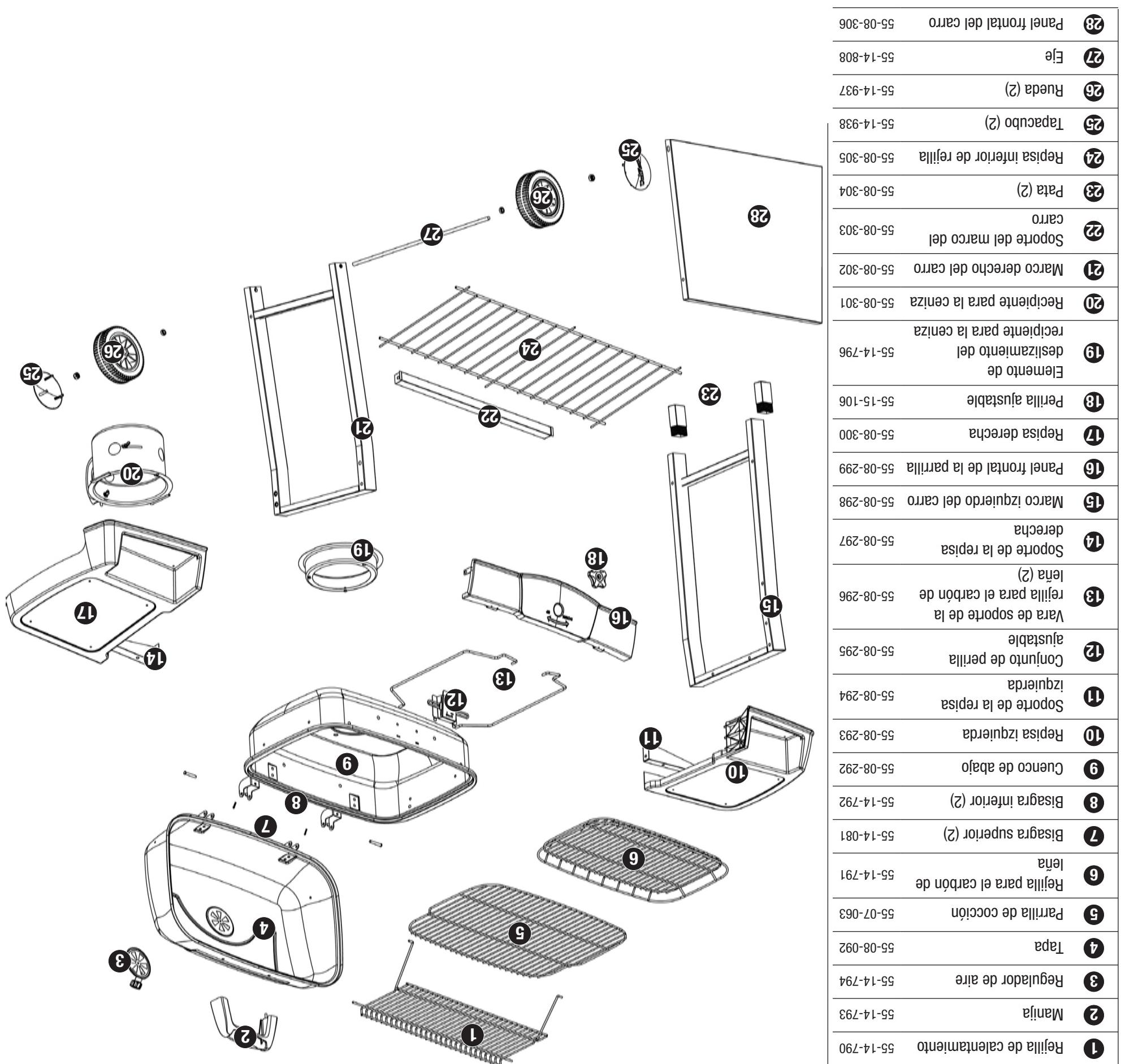


Diagrama de explosión

Lista de piezas

Si necesita ayuda llame al 1.800.762.1142. No vuelve al lugar de compra.

combustibles.

▲ Coloque la parrilla de madera que el viento no lleve cenizas a superficies

▲ NO instalar o utilizar en embarcaciones o vehículos a superficies

otra una superficie combustible.

▲ No usar sobre terrazas de madera, muebles de madera o sobre cualquier

carbon para determinar si están calientes.

▲ Nunca toque rejas (de carbon de leña o de cocción), las cenizas o el

guantes que usó usted tengan puestos elementos de protección tales como

completamente (alrededor de 45 minutos) para evitar quemaduras, a

No toque las piezas de metal de la parrilla hasta que no se haya enfriado

"Encendido" que se encuentran en este manual.

▲ No encienda esta unidad sin haber leído las instrucciones de

seguridad. Su uso invalida su garantía.

Sourcing, LLC. El uso de cualquier pieza no autorizada de fabrica Global

regulalr.

▲ Esta parrilla debe limpiarse y verificar completamente de madera

todas las piezas están bien fijadas y apretadas.

▲ No utilice la parrilla a menos que esté completamente montada y que

No altere la parrilla de ninguna forma.

debidamente protegidas.

▲ Mantenga todo material y superficies combustibles a por lo menos

53 cm (21 pulgadas) de la parrilla en todo momento. No use esta parrilla

debajo de aleros o cercas de construcción combustibles que no estén

abierta hasta que lasbriduetas se tomen en carbones encendidos.

temperatura duraente su encendido inicial. Asegúrese de tener la tapa

Lasbriduetas de encendido instantáneo pueden arder a muy alta

de 7,62 m (25 pies) de esta unidad.

o líquido inflamable.

▲ No guarde o use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables a menos

parrilla libre de materiales combustibles, gasolina y cualquier otro vapor

abierta hasta que lasbriduetas se tomen en carbones encendidos.

No utilice el equipo en una atmósfera explosiva. Mantenga la zona de la

parrilla que sea adecuada para encender la parrilla.

▲ No utilice gasolina, queroseno o alcohol para encender la parrilla.

astixia.

▲ No utilice el monóxido de carbono dentro o caliente el ambiente. Los gases

tóxicos de la parrilla para cocinar dentro o causar la explosión.

▲ Esta parrilla NO ha sido diseñada para uso comercial.

No operar, encienda o use esta unidad a menos de 2,43 m de paredes

en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada.

▲ Esta parrilla es para ser usada al aire libre únicamente y no debe usarse

estucios o edificacions.

▲ NO deje una parrilla encendida sin vigilancia, especialmente, mantenga

los niños y las mascotas lejos de la parrilla en todo momento.

Los niños y las mascotas lejos de la parrilla en todo momento.

▲ Nunca se apoye sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

No intente mover la parrilla mientras esté encendida. Deje que la parrilla

se enfrie antes de moverla o guardarlala.

▲ No intente mover la parrilla mientras esté encendida. Deje que la parrilla

se enfrie antes de moverla o guardarlala.

▲ Nunca se apoye sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

No intente mover la parrilla mientras esté encendida. Deje que la parrilla

se enfrie antes de moverla o guardarlala.

▲ Nunca se apoye sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

No intente mover la parrilla mientras esté encendida. Deje que la parrilla

se enfrie antes de moverla o guardarlala.

▲ Nunca se apoye sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

No intente mover la parrilla mientras esté encendida. Deje que la parrilla

se enfrie antes de moverla o guardarlala.

▲ Nunca se apoye sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

No intente mover la parrilla mientras esté encendida. Deje que la parrilla

se enfrie antes de moverla o guardarlala.

▲ Nunca se apoye sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

No intente mover la parrilla mientras esté encendida. Deje que la parrilla

se enfrie antes de moverla o guardarlala.

▲ Nunca se apoye sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

No intente mover la parrilla mientras esté encendida. Deje que la parrilla

se enfrie antes de moverla o guardarlala.

▲ Nunca se apoye sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

No intente mover la parrilla mientras esté encendida. Deje que la parrilla

se enfrie antes de moverla o guardarlala.

▲ Nunca se apoye sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

No intente mover la parrilla mientras esté encendida. Deje que la parrilla

se enfrie antes de moverla o guardarlala.

▲ Nunca se apoye sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

No intente mover la parrilla mientras esté encendida. Deje que la parrilla

se enfrie antes de moverla o guardarlala.

▲ Nunca se apoye sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

No intente mover la parrilla mientras esté encendida. Deje que la parrilla

se enfrie antes de moverla o guardarlala.

▲ Nunca se apoye sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

No intente mover la parrilla mientras esté encendiendo. Deje que la parrilla

se enfrie antes de moverla o guardarlala.

▲ Nunca se apoye sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

No intente mover la parrilla mientras esté encendiendo. Deje que la parrilla

se enfrie antes de moverla o guardarlala.

▲ Nunca se apoye sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

No intente mover la parrilla mientras esté encendiendo. Deje que la parrilla

se enfrie antes de moverla o guardarlala.

▲ Nunca se apoye sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

No intente mover la parrilla mientras esté encendiendo. Deje que la parrilla

se enfrie antes de moverla o guardarlala.

▲ Nunca se apoye sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

No intente mover la parrilla mientras esté encendiendo. Deje que la parrilla

se enfrie antes de moverla o guardarlala.

▲ Nunca se apoye sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

No intente mover la parrilla mientras esté encendiendo. Deje que la parrilla

se enfrie antes de moverla o guardarlala.

▲ Nunca se apoye sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

No intente mover la parrilla mientras esté encendiendo. Deje que la parrilla

se enfrie antes de moverla o guardarlala.

▲ Nunca se apoye sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

No intente mover la parrilla mientras esté encendiendo. Deje que la parrilla

se enfrie antes de moverla o guardarlala.

▲ Nunca se apoye sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

No intente mover la parrilla mientras esté encendiendo. Deje que la parrilla

se enfrie antes de moverla o guardarlala.

▲ Nunca se apoye sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

No intente mover la parrilla mientras esté encendiendo. Deje que la parrilla

se enfrie antes de moverla o guardarlala.

▲ Nunca se apoye sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

No intente mover la parrilla mientras esté encendiendo. Deje que la parrilla

se enfrie antes de moverla o guardarlala.

▲ Nunca se apoye sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

No intente mover la parrilla mientras esté encendiendo. Deje que la parrilla

se enfrie antes de moverla o guardarlala.

▲ Nunca se apoye sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

No intente mover la parrilla mientras esté encendiendo. Deje que la parrilla

se enfrie antes de moverla o guardarlala.

▲ Nunca se apoye sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

No intente mover la parrilla mientras esté encendiendo. Deje que la parrilla

se enfrie antes de moverla o guardarlala.

▲ Nunca se apoye sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

No intente mover la parrilla mientras esté encendiendo. Deje que la parrilla

se enfrie antes de moverla o guardarlala.

▲ Nunca se apoye sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

No intente mover la parrilla mientras esté encendiendo. Deje que la parrilla

se enfrie antes de moverla o guardarlala.

▲ Nunca se apoye sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

No intente mover la parrilla mientras esté encendiendo. Deje que la parrilla

se enfrie antes de moverla o guardarlala.

▲ Nunca se apoye sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

No intente mover la parrilla mientras esté encendiendo. Deje que la parrilla

se enfrie antes de moverla o guardarlala.

▲ Nunca se apoye sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

No intente mover la parrilla mientras esté encendiendo. Deje que la parrilla

se enfrie antes de moverla o guardarlala.

▲ Nunca se apoye sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

No intente mover la parrilla mientras esté encendiendo. Deje que la parrilla

se enfrie antes de moverla o guardarlala.

▲ Nunca se apoye sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

No intente mover la parrilla mientras esté encendiendo. Deje que la parrilla

se enfrie antes de moverla o guardarlala.

▲ Nunca se apoye sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

No intente mover la parrilla mientras esté encendiendo. Deje que la parrilla

se enfrie antes de moverla o guardarlala.

▲ Nunca se apoye sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

No intente mover la parrilla mientras esté encendiendo. Deje que la parrilla

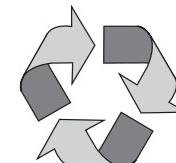
se enfrie antes de moverla o guardarlala.

▲ Nunca se apoye sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

No intente mover la parrilla mientras esté encendiendo. Deje que la parrilla

se enfrie antes de moverla o guardarlala.

▲ Nunca se



Conserve estas instrucciones para futuras consultas. Si está montando esta unidad para otra persona, entreguele este manual para futuras consultas.

| | |
|---|---|
| 6 | Garantía limitada |
| 6 | Registro del producto |
| 8 | Limpieza y cuidado |
| 8 | Sugerencias |
| 8 | Cocción |
| 8 | Uso por primera vez |
| 8 | Instrucciones de operación |
| 4 | Instrucciones de armado |
| 3 | Diagrama de explosión y elementos de ferretería |
| 2 | Salvaguardias importantes |
| | Página 2 |

Índice

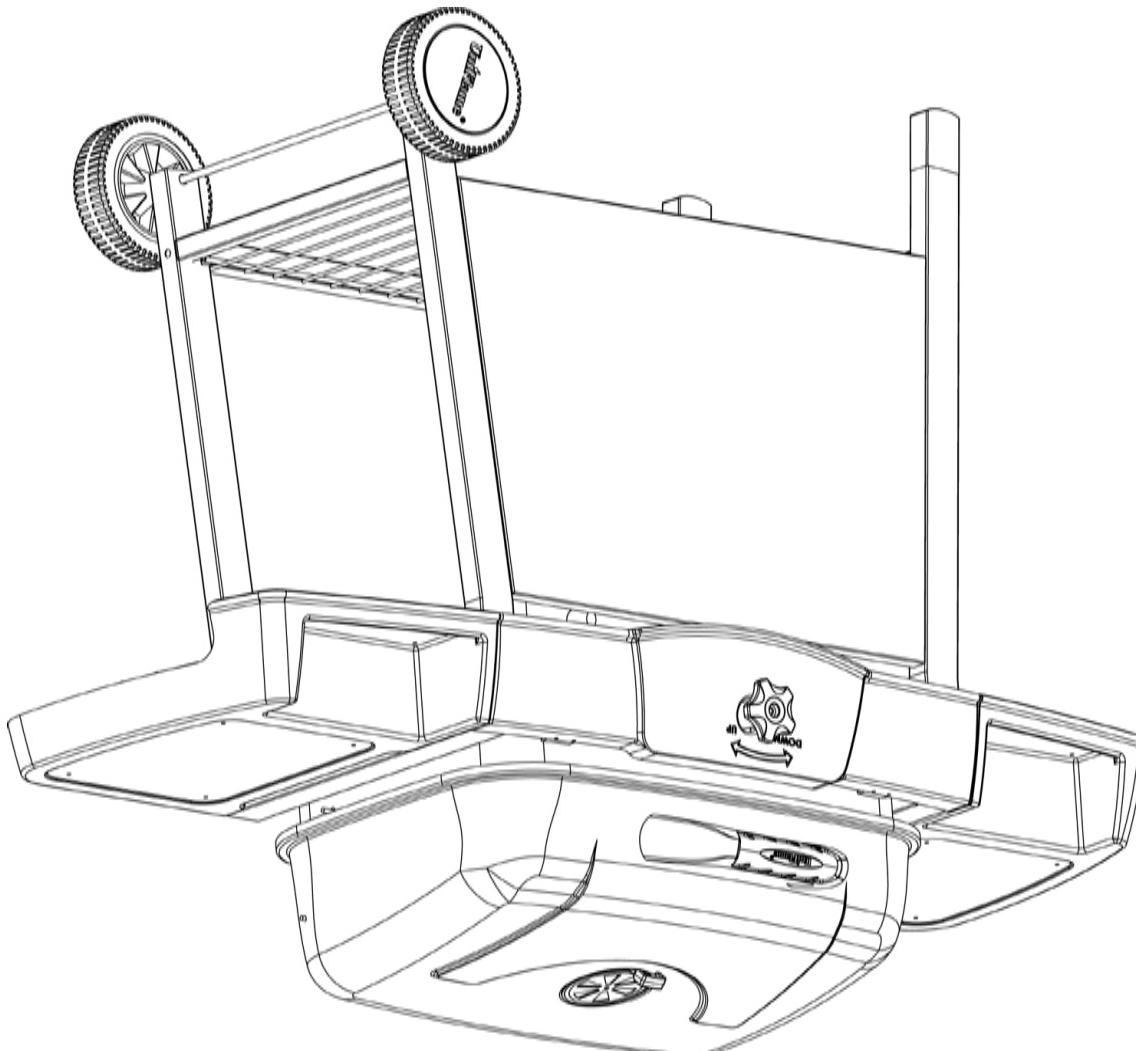
ADVERTENCIA

ADVERTENCIA

Sólo para uso en exteriores (para de cuadricular rectinto)

PARA SU SEGURIDAD:

PARA SU SEGURIDAD:



Modelo no. CB842W

Parilla de carbon de leña para exteriores

MANUAL DEL USUARIO

